LG

Life's Good

ENGLISH

FRANÇAIS

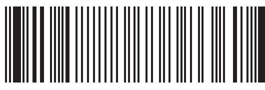
OWNER'S MANUAL

ELECTRIC RANGE

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

LSE3090ST

LSE3092ST



MFL55646613 (REV.01 130910)

www.lg.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: http://www.lg.com.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

 WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

ANTI-TIP SAFETY PRECAUTIONS

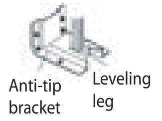
 WARNING

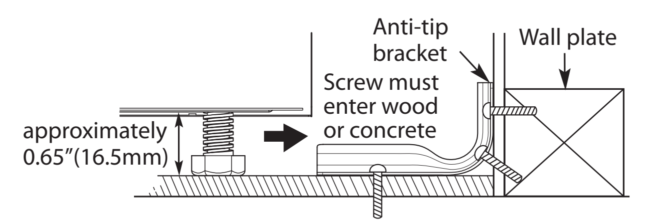
- It is possible for a child or adult to tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and engaged to the floor or wall and engaged to the leveling leg of the range.
- Ensure the anti-tip device is reengaged when the range is moved.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip devices are engaged.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.











- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling legs are fully inserted into the anti-tip brackets.

- Be certain that your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Always disconnect power from the appliance before servicing.

SAFETY PRECAUTIONS

 WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer ***Wash hands after handling.***

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces, such as oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors, also get hot and may cause burns if not cooled.
- **Use care when opening the oven door.** Let hot air or steam escape from the oven before removing or replacing food in the oven.
- **Do Not** heat unopened food containers. Pressure in the containers may cause them to burst which may result in injury.
- **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.** Scratches may cause the glass to shatter.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
- **DO NOT** use utensils for removing refuse (ash, food etc.)
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.
- Never remove the oven legs. The range will not be secured to the anti-tip brackets if the legs are removed.



- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.** Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Never attempt to dry a pet in the oven.

 WARNING

- **DO NOT step or sit on the oven door.** Install the anti-tip brackets packed with range.
  - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
  - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip brackets are properly re-engaged when the range is pushed back against the wall.
  - Do not rest large, heavy items such as whole turkeys on the open oven door. The range could tip forward and cause injury.
- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
- **DO NOT use water on grease fires. Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **Only use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth to remove food.**
- **If the door glass, cooktop glass, surface, or oven heating unit of the range are damaged, discontinue use of the range and call for service.**
- **Do not operate the oven without the charcoal heater mesh.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.**

REMOVE FLAMMABLE AND EXPLOSIVE MATERIAL FROM THE APPLIANCE

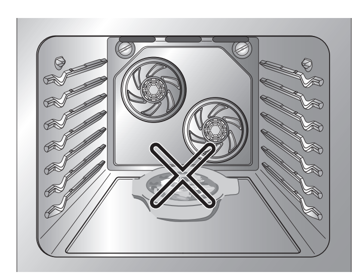
 WARNING

- Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.
- Do not store or use flammable material in the oven or near or on the cooktop. Flammable materials include paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven and cooktop are in use.
- Wear Proper Apparel. Do not wear loose-fitting or hanging garments which may ignite if they contact hot surfaces and cause severe burns.
- Metal objects such as unopened cans should not be left on the surface unit or heated in the oven. Pressure in the containers may cause them to burst, resulting in injury.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.

ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or the temperature probe to contact heating elements.
- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.** Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

PAN PLACEMENT



- **Do not place food or cookware on the bottom of the oven cavity.** Doing so will cause permanent damage to the oven bottom finish.
- **When cooking food in the warming drawer, always use a baking sheet or pan with 4 raised sides.** This will prevent food from sliding off.

DEEP FAT FRYERS

- Use extreme caution when moving or disposing of hot grease.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer, if possible, to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.

SAFETY DURING USE

- **Do not touch the oven racks while they are hot.**
- **If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholder contact the hot heating element in the oven.**
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven or the center warming element.** Cookware will be hot.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is complete.** Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **Should an oven fire occur, DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**
- **Do not use plastic to cover food.** Use foil or oven resistant lids only.
- **If the oven is heavily soiled with oil, self clean the oven before using the oven again. The oil could cause a risk of fire.**
- Wipe up heavy soil on the bottom of the oven before using the Self Clean function.
- **Use proper pan sizes.** For smaller pots and pans, use the smaller heating elements. For larger pots and pans, use the larger heating elements. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the heating elements. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed cooking utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for a range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

CHILD SAFETY

 WARNING

- **Keep children and pets away from the oven.**
- **Accessible parts may become hot when the grill is in use.**
- **During normal operation (self-clean cycle, bake, etc.) DO NOT touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven. Doing so is a burn hazard and will cause injury.**
- **Never let a child hang on the oven door.**
- **Do not allow children to crawl into the oven.**



- **DO NOT leave small children unattended near the oven.**
- During the self clean cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.
- **NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.**

- **NEVER store items of interest to children in cabinets above the range. Children climbing on the range or on the oven door to reach items could be seriously injured.**
- **Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children.**
- **Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.**

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

Stand to the side of the range when opening the oven door. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

 WARNING

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.**
- Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. This includes the cooktop and the area above the oven door.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with Caution.** Do not use sponges or cloth to wipe spills on a hot cooking area. Use a proper metal scraper.
- **DO NOT use the glass cooktop** surface as a cutting board.
- **DO NOT place or store** items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- **DO NOT turn surface units on until after placing cookware.**
- **DO NOT store** heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- **DO NOT place** aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings or any other material on the range when it is in use.
- Be sure you know which control pads operate each surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- **NEVER cook directly on the glass.** Always use cookware.
- **Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on. NEVER leave surface units unattended at high heat setting. Proper contact of utensil to burner will also improve efficiency.**
  - Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Always turn the surface units off before removing cookware.**
- **DO NOT use plastic wrap to cover food.**
  - Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- **DO NOT touch surface units until they have cooled down.**
- The surface elements may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- When warming foods do not use containers that seal. Allow venting for heated air to escape.
- Some cleaners can produce dangerous fumes if applied to a hot surface.
- **DO NOT use a steel-wool pad.**
  - It will scratch the surface.
- **DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads.**
  - They may damage your glass cooktop surface.
- **Cookware with rough edges or bottoms can mark or scratch the cooktop surface.**
- **Do not slide anything metal or glass across the cooktop.**
- **Do not use dirty cookware or cookware with dirt built-up on the bottom.**

SAFETY WHEN CLEANING



- **Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self cleaning.**
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- Clean in the self clean cycle only parts listed in this manual. Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code F is displayed, and three long beeps sound, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the oven serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- Never pour COLD water over a hot oven for cleaning. Doing so may cause the oven to malfunction.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef, veal, pork, or lamb: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145 °F

OVERVIEW

ACCESSORIES

Accessories for cooking

Dual Purpose

Roast Rack

Split Rack

Insert Broil Pan

Heavy Rack

Broiler Pan

Drawer Rack

Gliding rack

Meat Probe

For Model : LSE3092ST

Standard racks (2ea)

For Model : LSE3090ST

Accessories for installation

Template (1ea)

Anti-tip brackets (1ea)

Screws (6ea)

Anchors (6ea)

Manual

Owner's manual

Installation manual

Accessories for maintenance

Cleaner

Cleaning pad

Rear filler & 2 Screws



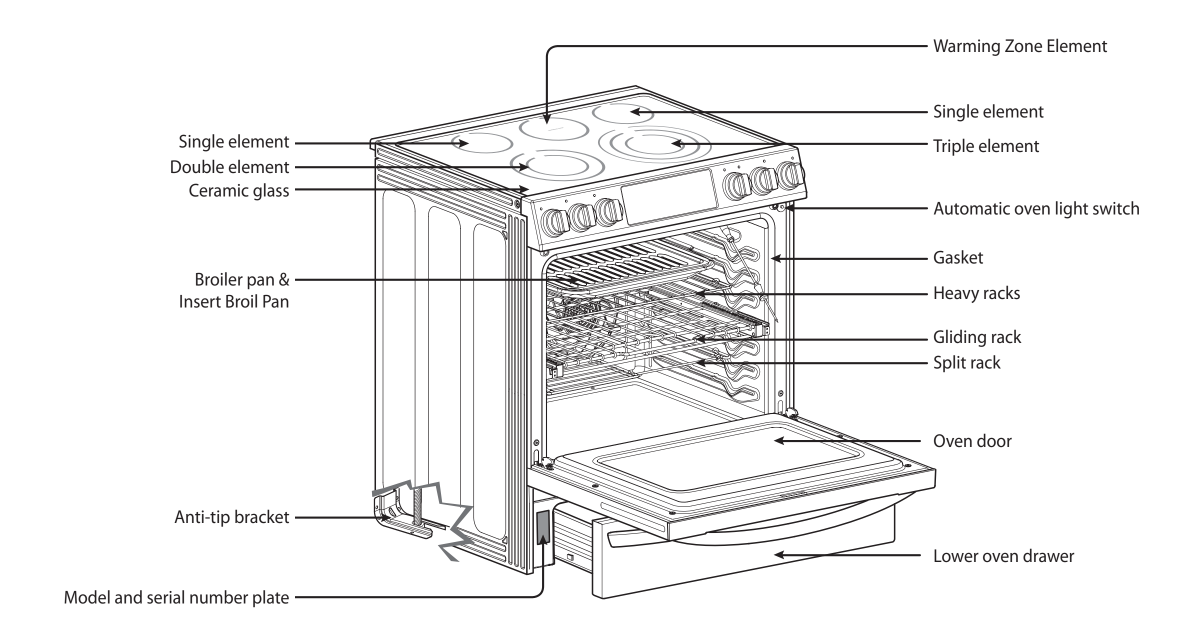
NOTE

- Contact LG Customer Service if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, and are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

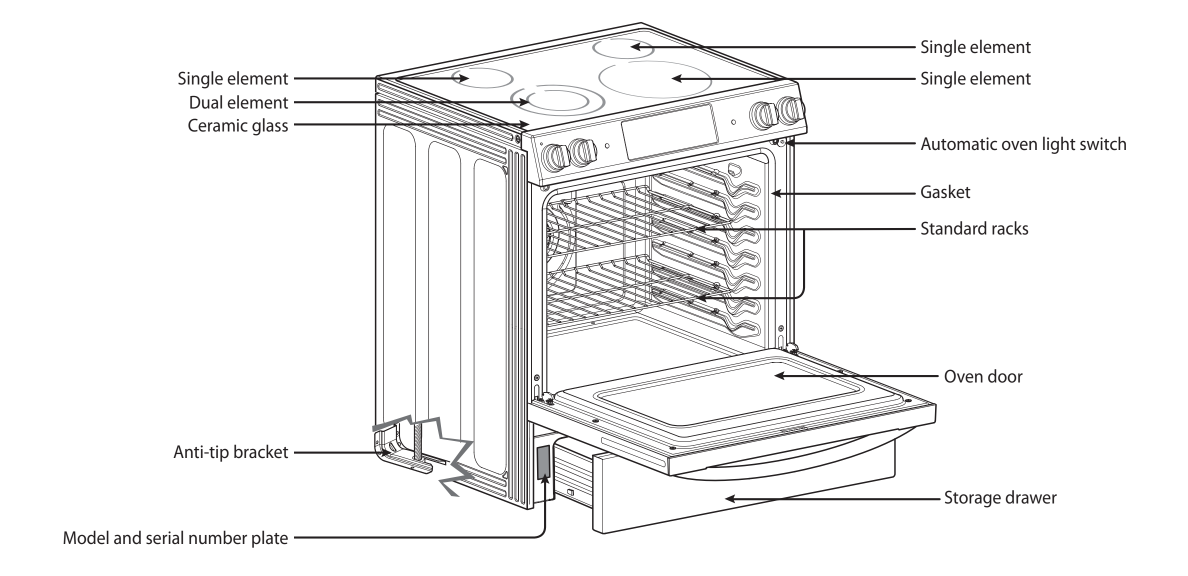
ENGLISH

RANGE OVERVIEW

For model : LSE3092ST

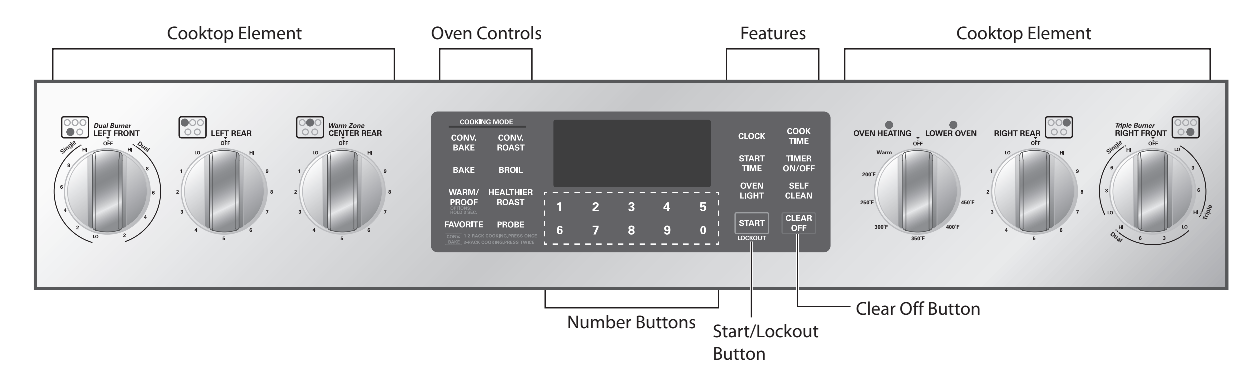


For model : LSE3090ST

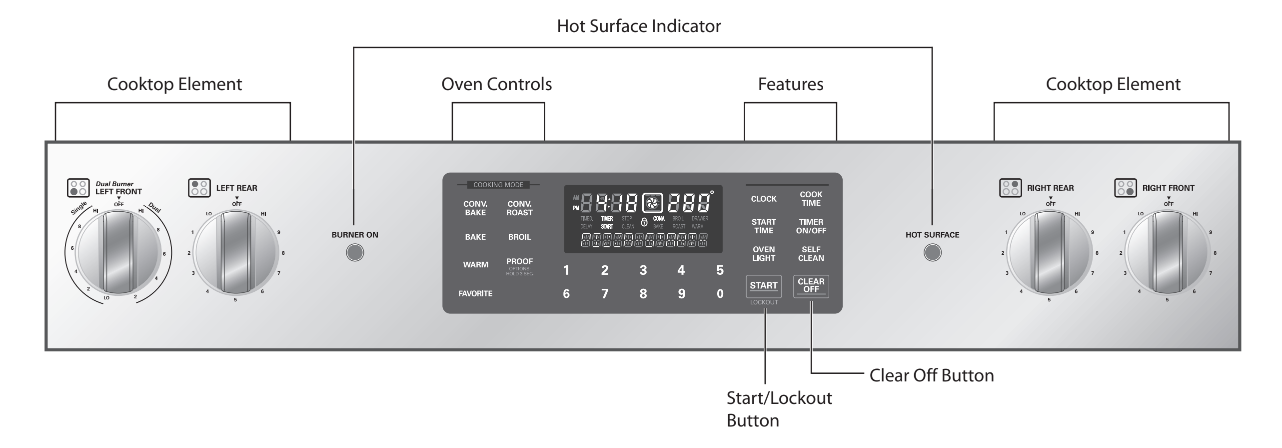


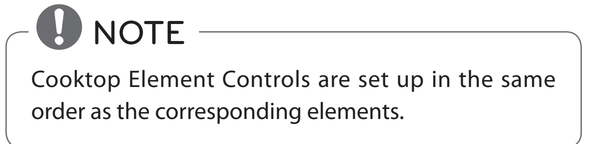
CONTROL PANEL OVERVIEW

For model : LSE3092ST



For model : LSE3090ST





NOTE

Cooktop Element Controls are set up in the same order as the corresponding elements.

ELEMENT ON/OFF INDICATOR LIGHT (On Some Models) :

Shows whether the surface elements are turned on/off.

Hot Surface Indicator

Hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch.
It will remain on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150 ˚F.

PF(Power Failure) / Flashing Time

Depending on the model of your range, the display will either show “PF” or a flashing clock. This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the “PF” message, press the “**Clear/Off**” button on the oven controls. If your oven displays a flashing clock, press the “**Clock**” button and reset the time, or press **any button** to stop the flashing.

FEATURES

CLOCK

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

1. Press **CLOCK**.
2. Press the number buttons to enter the time.
   For example, to set the clock for 10:30, press the numbers: **1**, **0**, **3** and **0**.
3. Press **START**.

 NOTE

- The time of day cannot be changed during a Timed Baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** button.
- If no buttons are pressed within 25 seconds of pressing the **CLOCK** button, the display will revert to its original setting.
- If the display time is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Setting the hour mode on the clock (12 or 24 hour.)

Your control is set to use a 12-hour clock. If you would prefer to have a 24-hour time clock, follow the steps below.

1. Press and hold the **CLOCK** button for 3 seconds.
2. Press the number **1** button to display a 12-hour clock or the **2** button for a 24-hour clock.
3. Press the **START** button to accept the desired change.

Minimum & Maximum default settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control key is pressed.

An entry error tone (two short tones) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

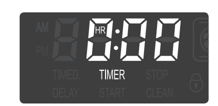
FEATURE		MIN. TEMP. /TIME	MAX. TEMP. / TIME	Default
CLOCK	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
COOK TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min	
CONVECTION BAKE		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
CONVECTION ROAST		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
BROIL		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hr.
BAKE		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 Hr.
PROOF				12 Hr.
WARM			170°F/75°C, 3 hours	
SELF CLEAN		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

TIMER ON/OFF

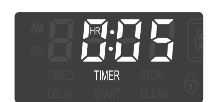
The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out.
It does not start or stop cooking.
The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.

To set the Timer (example for 5 minutes):

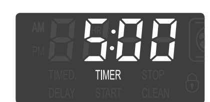
1. Press **TIMER ON/OFF** twice. **0:00** and **HR** inside **O** will appear and **TIMER** will flash in the display.



2. Press the **5** button.
0:05 will appear in the display.



3. Press the **TIMER** button to start the Timer. The time will count down from 5:00 minutes and the time remaining will show in the display.





NOTE

If **TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer will return to the time of day.

4. When the set time has run out, **End** will show in the display. The indicator tones will sound every 15 seconds until **TIMER ON/OFF** is pressed.



NOTE

If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the Timer ON/OFF button.

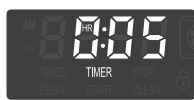


NOTE

- If you press **TIMER ON/OFF** once, it allows you to set the time in seconds.
For example, press TIMER ON/OFF once, and then 5, 0 for 50 seconds.



- If you press **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in minutes.
For example, press TIMER ON/OFF twice and then the 5 button for 5 minutes.



To cancel the Timer before the set time has run out:

1. Press **TIMER ON/OFF** once.
The display will return to the time of day.

CONVECTION AUTO CONVERSION

When cooking using convection cycle (Conv. bake and roast), the oven temperature is automatically reduced by 25°F. The display will show the changed temperature. This feature is called "AUTO CONVERSION." Your range comes with this feature enabled.

To DISABLE the auto conversion feature :

1. Press and hold the **PROOF** or **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **1** button to ENABLE or press the **2** button to DISABLE.
3. Press the **START** button to accept the change.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Adjusting the oven temperature

1. Press and hold the **PROOF** or **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **PROOF** or **WARM/PROOF** button once and "Adj" will appear in the display.
3. Using the **number** buttons, enter the amount you wish to adjust the temperature.
   For example, to adjust the oven temperature 15 degrees, press 1 and 5.
4. Press **PROOF** or **WARM/PROOF** once to increase (+) or twice to decrease (-) the temperature.
5. Press the **START** button to accept the change.

 NOTE

- This adjustment will not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.
- Once the temperature is increased or decreased, the display will show the adjusted temperature until it readjusts.

LANGUAGE

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French.

1. Press and hold the **PROOF** or **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **PROOF** or **WARM/PROOF** button 2 times and "Lng" appear in the display.
3. Press the **1** button for English, press the **2** button for Spanish, press the **3** button for French.
4. Press the **START** button to accept the change.

PREHEATING ALARM LIGHT

When the oven reaches its set temperature the preheating alarm light will flash until the oven door is opened.
You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Press and hold the **PROOF** or **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **PROOF** or **WARM/PROOF** button 3 times and "PrE" appear in the display.
3. Press the **1** button for ON or press the **2** button for OFF.
4. Press the **START** button to accept the change.

BEEPER VOLUME

1. Press and hold the **PROOF** or **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **PROOF** or **WARM/PROOF** button 4 times and "BEEP" will appear in the display.
3. Press the **1** button for LOUD, press the **2** button for NORMAL, press the **3** button for LOW, and press the **4** button for MUTE.
4. Press the **START** button to accept the change.

FAHRENHEIT OR CELSIUS

The oven temperature settings can either be set to Fahrenheit or Celsius. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

1. Press and hold the **PROOF** or **WARM/PROOF** button for 3 seconds. "AUTO" will appear in the display.
2. Press the **PROOF** or **WARM/PROOF** button 5 times and "UNIT" will appear in the display.
3. Press the **1** button for F (Fahrenheit) or press the **2** button for C (Celsius).
4. Press the **START** button to accept the change.

OVEN LIGHT

The interior oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the **OVEN LIGHT** button.

 NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

LOCKOUT

The Lockout feature automatically locks the oven door and prevents most oven and cooktop controls from being turned on. It does not disable the clock, timer or the interior oven light.

Activate the Lockout feature:

1. Press and hold the **START** button for three seconds.
2. The Lock melody will sound, **LOCKING** will appear in the display and **DOOK LOCKED** will flash in the display. Once the oven door is locked, the **DOOR LOCKED** indicator will stop flashing and remain on along with the lock icon( ) light.

Reset normal oven operation:

1. Press and hold the **START** button for three seconds. The Unlock melody will sound twice. **DOOR LOCKED** will continue to flash in the display until the oven door has completely unlocked and the lock icon( ) will disappear from the display.


NOTE

- The clock, kitchen timer and oven light will still operate while the oven is in Lockout mode.
- If the oven door is open while in Lockout mode, the display buttons will still not operate.

START TIME (Delayed timed COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function will turn the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the: BAKE, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.

To set the oven for Delayed Start (example, to BAKE at 300°F and start operating the bake mode at 4:30):

Make sure that the clock is set for the correct time of day.

1. Press the **BAKE** button. **350°F** will appear in the display.
2. Use the oven buttons to set the temperature: Press **3**, **0** and **0**.
3. Press the **START TIME** button.
4. Set the start time: Press **4**, **3** and **0** for 4:30.
5. Press the **START** button. A short beep will sound and the oven will begin baking at the set time.


NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, press the **CLEAR OFF** button at any time.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press the **START** button.
- If your oven clock is set as a 12 hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24 hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.


CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

COOK TIME (TIMED COOK)

The TIMED COOK feature allows you to set the oven to cook for a specific length of time. This feature can only be used with the BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST and FAVORITE modes.

Setting the TIMED COOK function (example, BAKE at 300°F for 30 minutes):

Make sure that the clock is set to the correct time of day.

1. Press the **BAKE** button. 350°F will appear in the display.
2. Use the number buttons to set the temperature. Press **3**, **0** and **0**.
3. Press the **COOK TIME** button. **TIMED** will flash. **BAKE**, **0:00** and **300°F** will appear in the display.
4. Set the baking time: Press **3** and **0 (for 30 minutes)**. The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
5. Press the **START** button. The display will show the cooking time countdown.

 NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, repeat steps 1-4 and then Press the **WARM** button. **WARM** will appear in the display. (Refer to the "WARM" section for instructions.)

The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **END** and the time of day will show in the display.
- The cook end indicator tone will sound every 60 seconds until the **CLEAR OFF** button is pressed.
- When WARM is set, the warming function is activated after cooking for the set time.

To change the cook time while operating the oven (example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes):

1. Press the **COOK TIME** button.
2. Press the number buttons to change the baking time: **1**, **3**, **0**.
3. Press the **START** button to accept the change.

 NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

USING THE COOKTOP

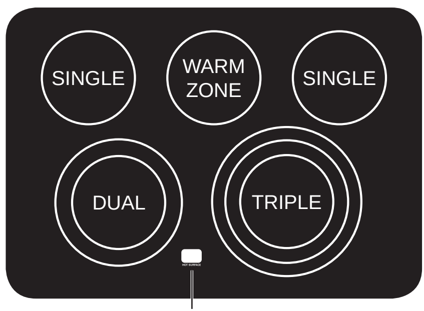
COOKING AREAS

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooktop surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

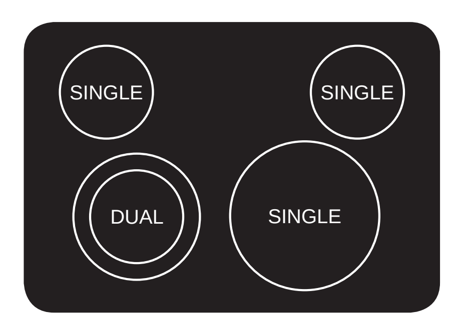
Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the glass cooktop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on Hi.**

For model : LSE3092ST



For model : LSE3090ST



Hot surface indicator

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch.
It will remain on after the element is turned off and until the surface has cooled to approximately 150°F.

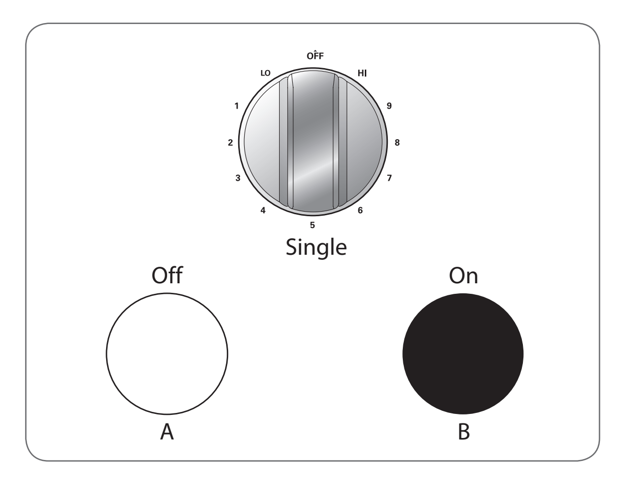

CAUTION

It is normal for the surface elements to cycle on and off during cooking, even on higher settings. This will happen more frequently if cooking on a lower temperature setting.

Using the cooktop elements

To turn on a SINGLE element:

1. Push the single element knob in.
2. Turn the knob in either direction to the setting you want.
   The control knob clicks when it is positioned at both **OFF** and **HI**.




NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.


CAUTION

- **NEVER leave food on the cooktop unattended.** Spillovers can cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- The oven surface element may appear to have cooled after it has been turned OFF. The element may still be hot and burns may occur if this element is touched before it has cooled sufficiently.

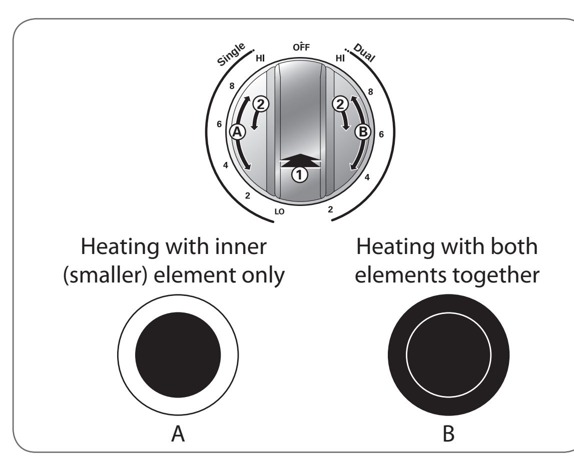
To turn on the DUAL element :

There is one dual element located in the left front position. You are able to use the dual element as a dual or single element.

1. Push in the appropriate knob.

2-A. Turn the knob counterclockwise to use it as a **SINGLE** element.

2-B. Turn the knob clockwise to use it as a **DUAL** unit.



To turn on a TRIPLE surface unit (On Some Models) :

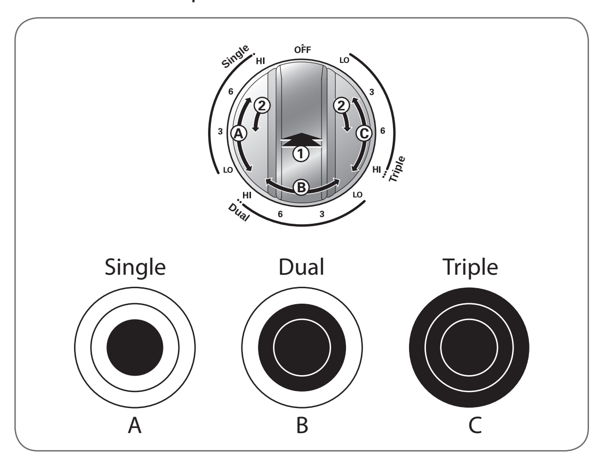
There is one triple element that can be used as either a single, dual or triple element.

1. Push in the appropriate knob.

2-A. Turn the knob counterclockwise to use the **SINGLE** element.

2-B. Turn the knob clockwise to the Dual position to use as a **DUAL** element.

2-C. Turn the knob clockwise to the **Triple** position to use as a triple element.





NOTE

- Hi is the highest temperature available.
- Lo is the lowest temperature available.
- Press and hold the **+** or **–** buttons to quickly scroll through the temperature settings.

To turn on the Warming Zone (On Some Models) :

Use the Warming Zone to keep food warm after it has already been cooked.
The warming zone is not meant for cooking food. Attempting to cook uncooked or cold food on the warming zone could result in a food borne illness.

1. Push in the appropriate knob.
2. Turn the knob in either direction to the desired setting.



CAUTION

- Only use cookware and dishes that are safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the cooktop and oven.
- Do not place sealed containers on the cooktop.
- DO NOT use plastic wrap to cover food while on the cooktop. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- When using the warming zone, food should be kept in its container and covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- DO NOT leave food on the warming zone for more than two hours.

Recommended surface cooking settings

Element	Level	Recommended Use
Dual Triple	-	• Large diameter cookware • Large quantities of food • Home canning
Single Dual Triple	HI	• Bring liquid to a boil • Start cooking
	8	• Hold a rapid boil, frying, deep fat fry • Quickly brown or sear food
	5	• Maintain a slow boil • Fry or saute foods • Cook soups, sauces and gravies
	2	• Stew or steam food • Simmer
	Lo	• Keep food warm • Melt chocolate or butter

Element	Level	To Keep Warm
Warm (On Some Models)	Hi	• Fried Foods • Hot Beverage • Soups (Liquid)
	Med	• Dinner Plate with Food • Sauces • Soups (Cream) • Stew • Vegetables • Meats
	Lo	• Bread/Pastries • Gravies • Casseroles • Eggs

Home canning tips

Be sure that the canner is centered over the surface unit and flat on the bottom.

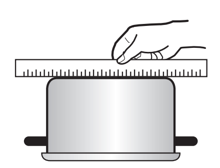
- The base must not be more than 1 inch larger than the element. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil and cooktops may be damaged.
- Some canners are designed with smaller bases for use on smooth top surfaces.
- Use the high heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner.
- Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil, or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

USING THE PROPER COOKWARE

Using the proper cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times and cook food more evenly. Stainless steel is recommended.

Check pans for flat bottoms by using a straight edge or ruler

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold them up to the light.
3. No light should be visible between the ruler and the bottom of the pan.



 NOTE

- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area.
- Only use flat bottomed cookware. Do not use cookware that is oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom cookware, or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it. Call an authorized Servicer.

Recommended cookware	Do not use
Flat bottom and straight sides.	Curved, grooved, or warped pan bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.	Pans that are smaller or larger than the element.
Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

ENGLISH

USING THE OVEN

REMOVING AND REPLACING THE OVEN RACKS


CAUTION

- Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- DO NOT cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

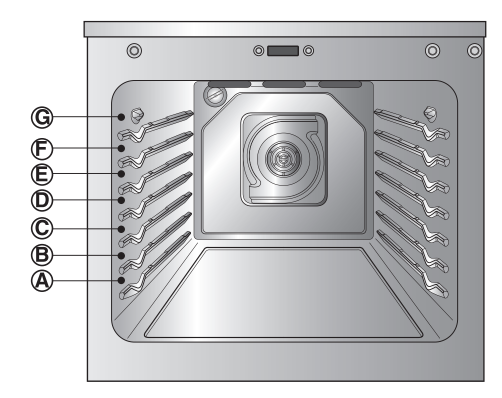
Removing the racks:

1. While wearing oven mitts, grasp the oven rack.
2. Pull the rack straight out until it stops.
3. Lift up the front of the rack.
4. Pull out the rack.

Replacing the racks:

1. While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
2. Tilt the front end of the rack up.
3. Push the rack in.
4. Check that the rack is properly in place.

Rack and Pan Placement



Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1 1/2" of air space around it.

If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for 2 racks). Place in positions B, D, and F (for 3 racks, on some models). Place the cookware as shown in Fig.1, 2.

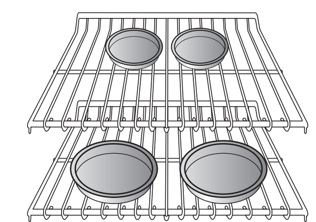


Fig. 1: Multiple rack baking (Position B, D)

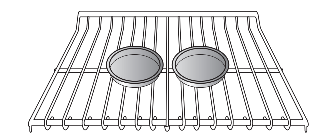


Fig. 2: Single rack baking (Position D)

BAKE

BAKE is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

Setting the BAKE function (example, 375°F):

1. Press **BAKE**.
2. Set the oven temperature (Press **3, 7** and **5**).
3. Press **START**.

PREHEATING and 100˚ will appear in the display. As the oven preheats, the temperature will increase by 5 degree increments. Once the oven reaches its set temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off.

PREHEATING

Place the food in the oven after preheating.
Preheating is necessary for better cooking results.

4. When cooking is finished, press the **CLEAR OFF** button.
5. Remove food from the oven.

To change the Bake Temperature while cooking (example changing from 375°F to 425°F):

1. Press **BAKE**.
2. Set the oven temperature (Press **4, 2** and **5**).
3. Press **START**.

 NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

Tips for baking

Follow the recipe or convection food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.

- For best results, food should be baked on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

 NOTE

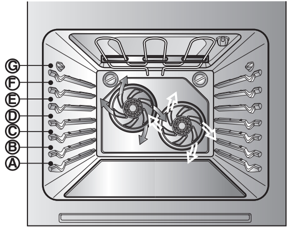
When using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature.

CONVECTION BAKE

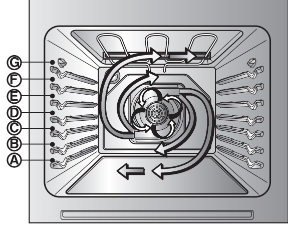
Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. Improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved.

Benefits of Convection Bake:

- Foods cook more evenly with Convection Bake compared to non-convection.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.



(LSE3092ST)



(LSE3090ST)

The **CONV. BAKE** pad controls the Convection Bake feature. Use the Convection Bake feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for Convection Bake at any temperature between 300°F (150°C) to 550°F (285°C).

Setting the CONVECTION BAKE function (example, 375°F):

1. Press **CONV. BAKE**. The display will flash **350 deg F**.
2. Set the oven temperature (Press **3, 7** and **5**).
3. Press **START**. The display will show **CONV BAKE** and the converted temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show the temperature increasing in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350 deg F, CONV BAKE** and the fan icon.

Press **CLEAR/OFF** to cancel Convection Bake at any time.

Tips for Convection Bake

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position D. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D (for 2 racks). Place in positions B, D, and F (for 3 racks). (On Some Models)
- Cakes have better results when baked using the BAKE function. (you can still use multiple racks when baking multiple cake layers at the same time).
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads tend to have very good results when using multiple racks.



NOTE

- The convection fan stops during a convection bake cycle to allow for more even heating. This is normal.
- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- The oven fan will run while convection baking. The fan will stop when the door is open, but the heat will not turn off. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

To use 3-rack position mode (On Some Models)

Bake with three racks using the CONV BAKE function.

1. Press **CONV.BAKE** twice, and "3 rack" will appear in the display.
2. Set the oven temperature.
3. Press **START**.

CONVECTION ROAST

The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. The Convection Roast feature uses the convection fan while cooking to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors.
Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

- Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

Setting the CONVECTION ROAST function (example, 375°F):

1. Arrange oven racks and place food in oven.
2. Press **CONV. ROAST**. The display will flash **350 deg F**.
3. Set the oven temperature (Press **3, 7** and **5**).
4. Press **START**. The display will show **CONV ROAST** and the changing temperature starting at 100°F. As the oven preheats, the display will show the temperature increasing in 5 degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone will sound and the oven light will flash on and off. The display will show the auto converted oven temperature **350 deg F, CONV BAKE** and the fan icon.

Press **CLEAR/OFF** to cancel this function at any time.

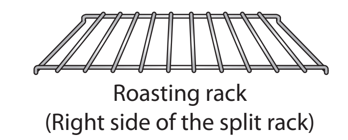

NOTE

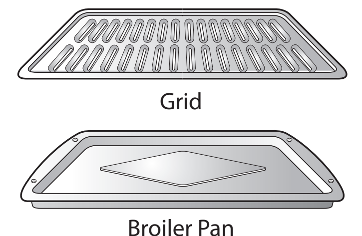
- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

Roasting Rack Instructions

When preparing meats for convection roasting, use the broiler pan and grid along with the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will allow the heat to circulate around the meat.

1. Place the oven rack on the bottom or next to the bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helping to increase browning on the underside.
   Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan.
   DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.
3. Position food (fat side up) on the roasting rack.
4. Place the broiler pan on the oven rack.


Roasting rack
(Right side of the split rack)


Grid

Broiler Pan


CAUTION

- **DO NOT use the roasting rack when broiling.** This will help prevent food from coming in contact with the broil element and grease from splattering.
- DO NOT use the broiler pan without the grid.
- DO NOT cover the grid with aluminum foil.
- Position food (fat side up) on the roasting rack.

HEALTHIER ROAST
(On Some Models)

The Healthier Roast function is designed to lower the fat content of meat and poultry. Healthier Roast can reduce fat up to 20% compared to regular roasting. The amount of fat reduced from the meat may vary depending on the type and cut of meat. Results are based on beef roasts tested by a certified organization.
Preheating is not necessary for meats and poultry.
The heating system of the healthier roast feature heats the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Extra cooking time may be needed for this feature.
The meat probe should be used in this feature. (Refer to the HEALTHIER ROASTING CHART.)

 NOTE

PROBE will flash in the display when the oven probe is plugged into the socket.

Setting the HEALTHIER ROAST function: (example for Beef with probe temp 140°F):

1. Before using this feature, insert the meat probe into the meat or poultry.
2. Press **Healthier Roast**.
3. Select menu by pressing **Healthier Roast** continuously until the type of meat you would like to cook appears in the display. (Beef, Pork, Lamb, Chicken, Turkey)
4. Set the probe temperature. (Press **1, 4** and **0**.)
5. Press **START** to run this feature.
   The display will show the current probe temperature.
6. When the meat probe temperature reaches the set temperature, the roasting cycle is complete. The indicator tones will sound and the display will show **End of Cycle**. The indicator tones will sound every minute until **CLEAR/OFF** is pressed.



- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch meat drippings and prevent grease splatters.
Press **CLEAR/OFF** to cancel Healthier Roast at any time.

Healthier Roasting Chart

Menu	Meat Probe Temp.	
	Temp. range	Default Temp.
1. Beef	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Pork	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Lamb	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Chicken	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Turkey	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

BROIL

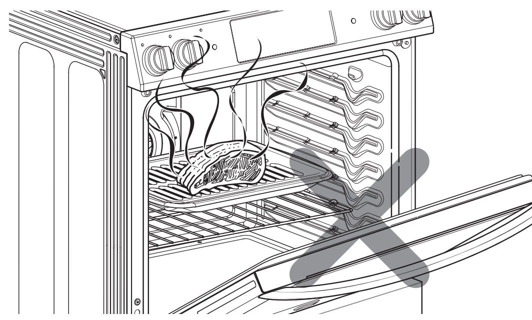
The Broil function uses intense heat from the upper heating element to cook food. BROIL works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables.

 NOTE

- Your oven is designed for CLOSED DOOR Broiling
- The meat probe cannot be used with this mode

Before Broiling.

1. Place the meat or fish on the broiler grid of the broiler pan.
2. Follow suggested shelf positions in the Broiling Guide.
3. The oven door must be closed during broiling.



 NOTE

If the oven door is opened when broiling, the control will display “Close the door to continue broil” promptly. A warning beep will occur every 15 seconds until the door is closed.

Setting the BROIL function

1. Press **BROIL** once for Hi broil or twice for Lo broil.
2. Press **START**. The oven will begin to broil.
3. Broil the food on one side until browned. Turn and cook on the other side until browned.
4. When broiling is finished, press **CLEAR/OFF**.

Press **CLEAR/OFF** to cancel Broil at any time.

 NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.

Smoking

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural byproduct of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

1. Always use a broiler pan. Do not use sautee pans or regular baking sheets for safety reasons.
2. NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
3. ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
4. Keep the interior of your oven as clean as possible. Left over debris from prior meals can burn or catch fire.
5. Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
6. If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
   - Lowering the broiler to the LO setting.
   - Lowering the rack position to cook the food farther away from the broiler.
   - Using the HI broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the LO broil setting, or switching to the BAKE function.
7. As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
8. Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

 CAUTION

- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or plain flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**
- **DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling (refer to Fig.1)

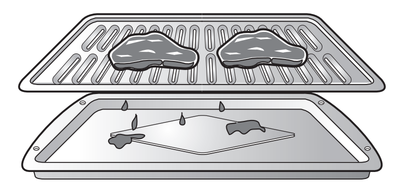
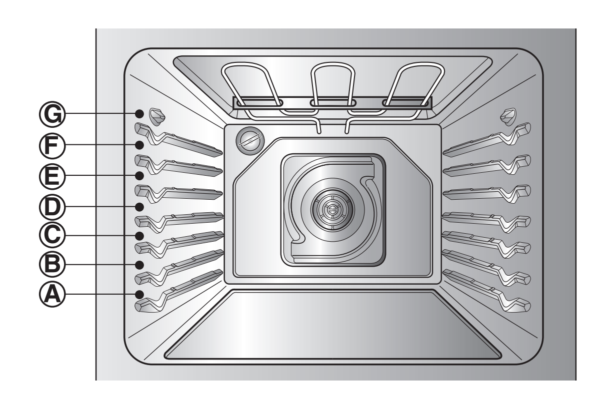


Fig.1

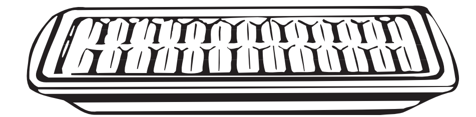


Broiling Chart

Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	F	7–9	3–5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	 1" thick 1 to 1½ lbs. 1½" thick 2 to 2½ lbs.	 F F F D D D	 6 7 8 10 12 14	 2–3 2–3 3–4 4–6 6–8 8–10	 Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	20 20	6–8 6–10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz. each	C	12–14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	¼ to ½" thick	E	5	3–4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	½" thick	D	5	3–5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (½" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	E D	7 9–10	6–8 7–9	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	 2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1½" thick) about 1 lb.	 E E E E	 6 8 11 13	 4–6 7–9 9 9–11	Slash fat.
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D D	8 9	3–4 4–6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

Broiling Tips

- Preheat oven 5~7 minutes for best broiling results.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Always use the broiler pan and grid that came with your oven. Do not cover the grid with aluminum foil.



The broiler grid is designed to prevent smoking and spattering by trapping juices (fats and oils) from foods in the lower part of the broiling pan.

- Use Broil LO to broil foods such as poultry and thick cuts of meat to cook thoroughly without overcooking them.

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for five minutes before cutting into them and eating. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Consider removing thick pieces of meat from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Please note that cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart when using this method.
- For bone-in steaks or chops that have been “Frenched” (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Medium broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause the food to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss your vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

FAVORITE

The FAVORITES feature is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall up to three different settings. The Favorite Setting feature may be used with the COOK TIME feature. This feature will not work with any other function including the START TIME feature.

1. Place the food in the oven.
2. Press **FAVORITE** once for Bread, twice for Meat, and three times for Chicken. The default temperature will appear and COOK will flash.

Category	How to Select	Default Temp. (may be changed and recalled)	Operating Feature
1. Bread	Press FAVORITE button once.	375°F	BAKE
2. Meat	Press FAVORITE button twice.	325°F	Convection Roast
3. Chicken	Press FAVORITE button 3 times.	350°F	Convection Roast

3. Press the **number** buttons to set the desired oven temperature. This temperature will be stored and be recalled next use.
4. Press the **START** feature. The preheat indicator tones will sound 3 times when the oven reaches the programmed temperature.


NOTE

- Only the temperature you selected will be stored, not the cooking time.
- If the oven temperature is changed, the changed temperature will be stored.
- The temperature will still be stored after a power failure.

WARM

The Warm function will maintain an oven temperature of 170°F and will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations or can be used following the finish of TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE.

Setting the WARM function:

1. Press the **WARM** or **WARM/PROOF** button until “WARM” appears in the display.
2. Press **START**.
3. To turn Warm off, press **CLEAR/OFF** at any time.

To set the WARM function after timed cooking:

1. Set the cooking feature that you want to use: **TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST), DELAYED TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)**.
2. Press **START**.
3. Press **WARM** or **WARM/PROOF** button. COOK & WARM mode is set to turn on automatically after completing the TIMED COOKING or DELAYED TIMED COOKING.
4. To turn Cook & Warm off at any time press **CLEAR/OFF**.

PROOF

The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast leavened products before baking. To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over-proofing.

Before Proof :

Place the covered dough in a dish in the oven on rack B or C.


NOTE

For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off).

Setting the PROOF function:

1. Press **PROOF** or **WARM/PROOF** button until “PRF” appears in the display.
2. Press **START.** The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. When proofing is finished, press **CLEAR/OFF**.


NOTE

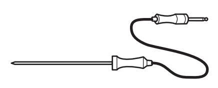
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold food at a safe temperature. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate when the oven temperature is above 125°F. Oven is Hot will show in the display.

MEAT PROBE (on some models)

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

Setting the Meat Probe function: (example for Roast 375°F with probe temp. 160°F)

1. Insert the meat probe into the meat.



2. Connect the meat probe to the jack.

Method 1

3-1. Press **PROBE**.

4-1. Set the probe temperature (Press **1, 6** and **0**).

5-1. Select Cook mode (Press **BAKE**).

6-1. Set the oven temperature (Press **3, 7** and **5**).

Method 2

3-2. Select cook mode (Press **BAKE**).

4-2. Set the oven temperature (Press **3, 7** and **5**).

5-2. Set the probe temperature (Press **1, 6** and **0**).

7. Press **START**.

The default probe temperature is 150°F (66°C), but can be changed to any temperature between 80°F (27°C) and 210°F (99°C). The display will show the changing probe temperature. When the set probe temperature is shut off automatically and, **End of Cycle** will appear on the display.

To change the Meat Probe temperature during cooking:

1. Press **PROBE**.
2. Set the probe temperature.
3. Press **START**.

To change oven temperature during cooking:

1. Select cook function. (Press **BAKE**).
2. Set the oven temperature.
3. Press **START**.

IMPORTANT NOTE:

Press **CLEAR/OFF** to cancel the Meat Probe function at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.



CAUTION

- **Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the broil element.**
  - Failure to obey this caution can result in severe personal injury.
- **To avoid damage to the meat probe, DO NOT use tongs to pull on the probe when removing it.**
- **Do not store the meat probe in the oven.**

Recommended Probe Temperature Chart

Doneness	Probe Temp.
Beef, Lamb and Veal	
Rare	140°F (60°C)
Medium Rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)
Pork	
Well Done	170°F (77°C)
Poultry	
Breast, Well Done	170°F (77°C)
Thigh, Well Done	180°F (82°C)
Stuffing, Well Done	165°F (74°C)

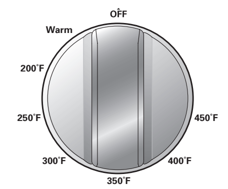
LOWER OVEN CONTROLS (On Some Models)

USING THE LOWER OVEN

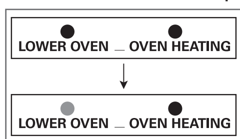
The purpose of the lower oven is to bake foods using the same cooking times and temperatures you would in a standard oven. Foods ideal for baking in the lower oven drawer include pizza, frozen foods, casseroles, biscuits, rolls and many desserts.

Setting the Lower Oven function

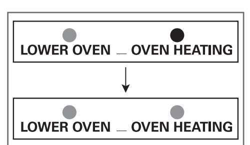
1. Push in the appropriate knob.
2. Turn the knob to your desired setting (between **Warm** and **450˚F**).



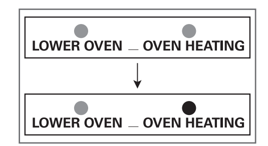
3. When the knob is in the on position, the "**LOWER OVEN**" indicator light will illuminate. It remains ON until the knob is moved to the OFF position.



4. The "**OVEN HEATING**" indicator light illuminates when heating elements in the drawer are active. Food can continue to cook when the indicator light is on.



5. Preheat is complete after the "**OVEN HEATING**" light has turned off.



 NOTE

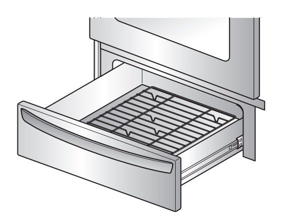
- The lower Oven does not shut off automatically.
- The maximum food height that can be placed in the lower Oven is 4 inches.
- When turning the knob to use the WARM function, make sure that the **OVEN HEATING** signal is ON.
- Opening the door may cause heat loss. Repeated opening may result in poor cooking results.

The lower oven uses less energy than a standard oven. It takes more time for preheating than a standard oven. Allow the following approximate times for preheating:

Lower oven Temperature	Preheat Time
Warm	10 Minutes
350°F	20 minutes
425°F	30 minutes

 CAUTION

- **Always use the drawer rack when using the lower oven.**
  - This will provide for some air space between the drawer and the food.



- **When cooking food in the Lower oven always use a baking sheet or pan with 4 raised sides.**
  - This will prevent food from sliding off.
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the lower oven.**
  - You can be burned as cookware and plates will be hot.
- **Do not put food, foil or cookware directly on the bottom of the lower oven.**
  - This may result in damage to your drawer.
- **Do not use plastic wrap to cover food.**
  - Plastic may melt onto the drawer or surrounding areas. It is very difficult to clean. Only use aluminum foil or a lid able to withstand the baking temperature.
- **Do not put liquid or water in the lower oven.**
- **Never place plastics, paper, canned foods or combustible material in the lower oven.**
- **Should a drawer fire occur, leave the drawer closed and turn the drawer off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or plain flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP

 CAUTION

- DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads. They may damage your cooktop surface.
- For your safety, wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams my not be as effective or may scratch, damage or stain the cooktop surface.

To maintain and protect the surface of the glass cooktop, follow these steps:

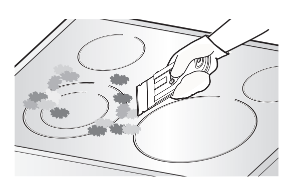
1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of the cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel to clean the entire cooktop surface.
5. Rinse with clear water and use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue.

 NOTE

DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

Burned-On Residue

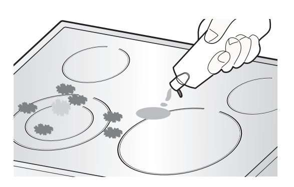
1. While the cooktop is still hot, remove any burnt-on deposits or spilled food from the glass/ceramic cooking surface with a suitable metal razor scraper (similar to scraping paint off of a windowpane - it will not damage the decorated cooking surface). Hold the scraper at an approximate 30° angle to the cooktop.



 NOTE

- Do not use a dull or nicked blade.
- To prevent burns, please wear an oven mitt or potholder while using the metal scraper.

2. When the cooking surface has cooled down, apply a few dabs (about the size of a dime) of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface with a damp paper towel.

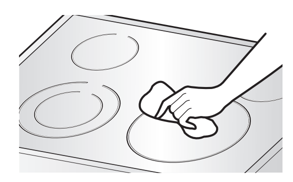


 NOTE

Approved cleaners:

- Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

3. Clean with clear water and wipe the cooktop surface with a clean, dry paper towel.



IMPORTANT:

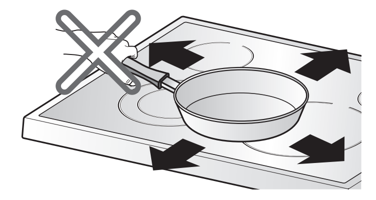
If any sugar or food containing sugar (preserves, ketchup, tomato sauce, jellies, fudge, candy, syrups, chocolate, etc.), plastic or foil melts on the cooktop, remove the molten material IMMEDIATELY with a metal razor scraper (it will not damage the decorated cooking surface) while the cooking surface is still hot to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface. For your safety, please wear an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across the cooktop. Doing so will leave metal markings on the cooktop surface. To help remove these marks, use a ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

 CAUTION

Cookware with rough or uneven bottoms can mark or scratch the cooktop surface.



- Do not slide metal or glass across the cooktop surface.
- Do not use cookware with any dirt buildup on the bottom.

Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

SELF CLEAN

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

 CAUTION

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to touch.
- If you have pet birds, move them to another well ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- DO NOT force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

Before Starting Self Clean:

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a self clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500˚F (260˚C) after a self clean cycle is complete.

During the self clean cycle, the cooktop elements and Lower oven drawer cannot be used.


NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the self clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the self clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

Setting Self Clean

The Self- Clean function has cycle times of 2, 3, or 4 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting	
	LSE3090ST	LSE3092ST
Lightly Soiled Oven Cavity	3 Hour	2 Hour
Moderately Soiled Oven Cavity	4 Hour	3 Hour
Heavily Soiled Oven Cavity	5 Hour	4 Hour

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended four hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a three hour self clean or three times for a five hour self clean.
3. Press **START**.
4. Once the Self Clean is set, the oven door will lock automatically and the lock icon will display. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically when the oven has cooled.


CAUTION

DO NOT force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Press the **SELF CLEAN** button. The oven defaults to the recommended four hour self clean for a moderately soiled oven. Press twice for a three hour self clean or three times for a five hour self clean.
3. Press the **START TIME** button.
4. Use the number buttons to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press the **START** button.


NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a self clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, Press the **CLEAR OFF** button.

During Self Clean

- The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when LOCKED is displayed. The oven door will remained locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.


NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked, the LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12 hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.

After the Self Clean Cycle

- The oven door will remain locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.


NOTE

- During oven operation, it is possible that the oven cooling fan will operate to cool the control panel. This is normal operation.
- It is normal for the air from the cooling fan to be hot during oven use, and it will remain warm until the oven is cooled.

CLEANING THE EXTERIOR

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

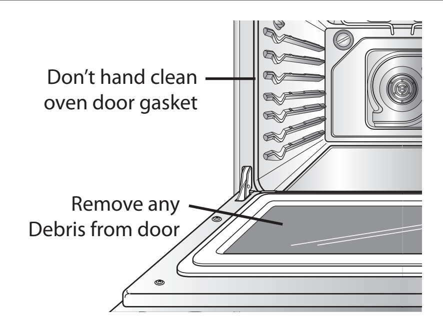
1. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

Oven door

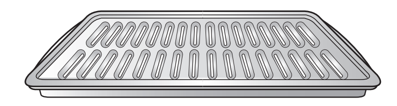
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. DO NOT immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT spray water or glass cleaner on the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

 CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.



Broiler Pan and Grid

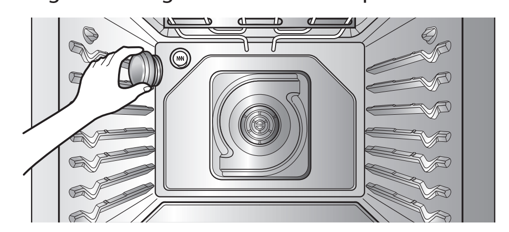


- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the range.
- Do not clean the broiler pan or grid in a self cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will turn on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **OVEN LIGHT** button to turn it on or off.

1. Unplug the range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn the bulb counterclockwise to remove it from socket.
4. Insert the new bulb and turn it clockwise.
5. Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
6. Plug in the range or reconnect the power.



 WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

ENGLISH

REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR AND DRAWER

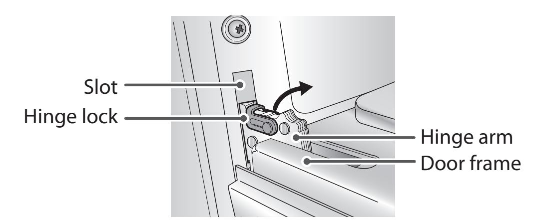


CAUTION

- Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle.
- DO NOT hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

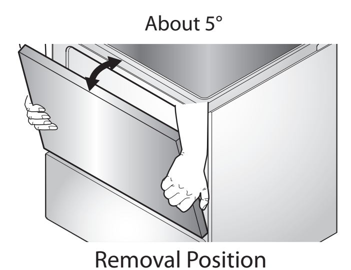
Removing the oven door

1. Fully open the door. Pull the hinge locks up toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



Push hinge locks down to unlock

2. Firmly grasp both sides of the door at the top. Close the door to the removal position (approximately five degrees).

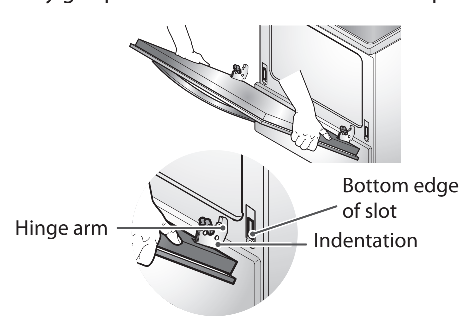


Removal Position

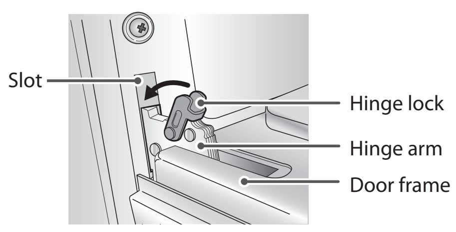
3. Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot. Put the door on the floor.

Replacing the oven door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.



2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



Push hinge locks up to lock

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

4. Push the hinge locks down against the front frame of the oven cavity to the locked position. Close the oven door.

Removing the Drawer

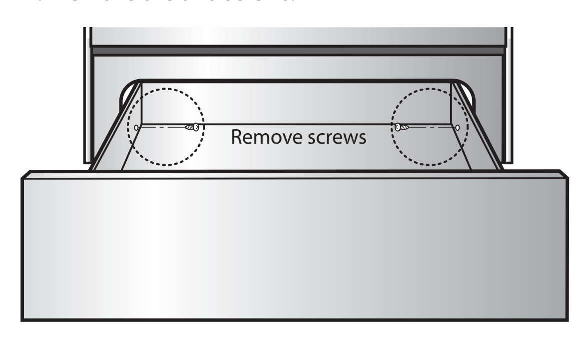


WARNING

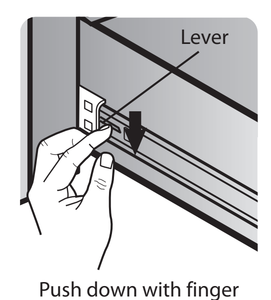
Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use warm water to thoroughly clean.

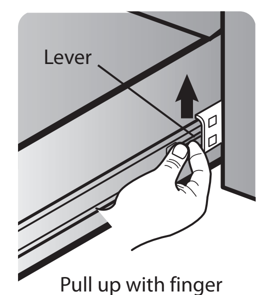
1. Fully open the drawer.
2. Remove the two screws.



3. Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



Push down with finger



Pull up with finger

4. Pull the drawer away from the range.

Replacing the Drawer

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
3. Push the drawer into the range until levers “click ” (approximately 2 inch).
4. Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.
5. Replace the two screws.

FAQs

What types of cookware are recommended to use with my cook top?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy- gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat bottom woks.

Why does "HS" appear on the cooktop display?

HS (Hot Surface) will appear in the display once the element is turned off or during the self clean cycle. The HS indicator will stay on until the surface has cooled to approximately 150°F (66°C) or when the self clean cycle ends.

What does "PF" in the display mean?

"PF" means there has been a power interruption in your home. Press CLEAR/OFF button and the "On/Off" button on the cook-top controls to clear this code. It may also require you to reset the time for the display.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Yes, this is normal. The controller has relays that open and close during baking.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

No. If aluminum foil is placed on the bottom of the oven cavity, it will burn and you will not be able to remove it. The heater for the oven is below the oven cavity and provides direct heat to the bottom of the cavity. If you already have burnt foil on the bottom, do not worry, as it will not hinder the performance.

Can I use aluminum foil on the racks?

It is not recommend to place aluminum foil inside the oven cavity. Using foil on the racks will restrict air flow which could result in poor cooking results.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.

What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking high sugar based food, such as tomato sauce, is it recommended to clean the stain while the cooktop is still warm. Use a safety mitt when cleaning to prevent burns. Refer to the CARE AND CLEANING section of this owner's manual for further instruction.

Should I broil with the door opened or closed?

Your electric range is designed for closed door broiling.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock symbol 🔒 will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, press and hold the **START** button for three seconds. The unlock melody will sound and UNLOCKING will appear in the display until the controls are unlocked.

Why is the time flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing time, press any key and reset the clock if needed.

BEFORE REQUESTING SERVICE

Review this Troubleshooting section before calling for service. This section contains common occurrences that are not a result of defective workmanship or materials.

<table>
<tr><th>Problem</th><th>Possible Causes / Solutions</th></tr>
<tr><td>Range is not level.</td><td>• Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the oven rack is level.
• Be sure floor is level and strong and stable enough to adequately support range.
• If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.
• Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</td></tr>
<tr><td>Cannot move appliance easily.
Appliance must be accessible for service.</td><td>• Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.
• Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</td></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays any F code error.</td><td>• Electronic control has detected a fault condition. Press CLEAR/OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven.
If fault recurs, record fault number. Press CLEAR/OFF and contact a service agent.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Shorted keypad</td></tr>
<tr><td>F-10</td><td>Door locking system does not operate</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>No heating</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</td><td>• Improper cookware being used.
- Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
• In some areas, the power (voltage) may be low.
- Cover pan with a lid until desired heat is obtained.</td></tr>
<tr><td>Surface units do not work properly</td><td>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.
- Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Cooktop controls improperly set.
- Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</td></tr>
<tr><td>Surface unit stops glowing when changed to a lower setting</td><td>• This is normal. The unit is still on and hot.</td></tr>
<tr><td>Areas of discoloration on the cooktop</td><td>• Food spillovers not cleaned before next use.
- See Cleaning the glass cooktop section.
• Hot surface on a model with a light-colored cooktop.
- This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</td></tr>
<tr><td>Frequent cycling on and off of surface units</td><td>• This is normal.
- The element will cycle on and off to maintain the heat setting.</td></tr>
</table>

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven will not work	• Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. - Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. - Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. - See the Using the Oven section. • Oven too hot. - Allow the oven to cool to below locking temperature.
Appliance does not operate.	• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • Service wiring is not complete. Contact your appliance servicer for assistance. • Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven control displays PF message.	• The PF message will appear whenever there has been a power interruption to the appliance. To clear the PF message press the CLEAR/OFF button and be sure to reset the clock with the correct time of day.
Oven light does not work.	• Replace or tighten bulb. See the **Changing Oven Light** section in this Owner's manual.
Oven smokes excessively during broiling.	• Control not set properly. Follow instructions under **Setting Oven Controls** section. • Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. • Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling. • The broiler pan was placed in the oven with the wrong side facing up, resulting in the grease is not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. • Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the **Using the Oven** section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the **Using the Oven** section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the **Using the Oven** section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See the Adjusting Your Oven Temperature in the **Features** section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure that the oven is set to BROIL by pressing the **BROIL** button. • Improper rack position being used. - See the **Broiling Guide**, page 27. • Cookware not suited for broiling. - Use the broiling pan and grid that came with your range.

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	• Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the **Using the Oven** section. • In some areas the power voltage may be low. - Preheat the broil element for 5-7 minutes - See the **Broiling Guide**, page 27.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven sensor needs to be adjusted. - See the Adjusting your Oven Temperature in the **Features** section.
Scratches or abrasions on cooktop surface	• Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. • Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See **CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP** in the **CARE AND CLEANING** section, page 32. • Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks	• Scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See **CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP** in the **CARE AND CLEANING** section, page 32.
Brown streaks or specks	• Boilovers are cooked onto surface. Use the blade scraper to remove soil. See **CLEANING THE GLASS/CERAMIC COOKTOP** in the **CARE AND CLEANING** section, page 32.
Areas of discoloration with metallic sheen	• Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.
Oven will not self clean	• The oven temperature is too high to set a self clean operation. - Allow the range to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the **Self Clean** section. • A self clean cycle cannot be started if the oven lockout feature is active.
"Crackling" or "popping" sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and Self Clean functions. - This is normal.
Fan noise	• A convection fan may automatically turn on and off. - This is normal.
Oven racks are difficult to slide	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Convection fan stops	• Convection fan stops during a convection bake cycle. - This is normal and is done to allow for more even heating during the cycle. This is not a failure of the range and should be considered normal operation.

Problem	Possible Causes / Solutions
Excessive smoking during a self clean cycle	• Excessive soil. - Press the **CLEAR/OFF** button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the Self Clean function.
The oven door is not opening after a Self Clean cycle.	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool.
Oven not clean after a self clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the **Self Clean** section. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self clean again or for a longer period of time.
CLEAN and DOOR flash in the display	• The self clean cycle has been selected but the door is not closed. - Close the oven door.
LOCKED is on in the display when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the **CLEAR/OFF** button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a self clean cycle for a minimum of 3 hours. See the **Self Clean** section.
Oven racks are difficult to slide	• The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self clean cycle. - Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Oven door will not unlock after Self Clean cycle	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator is not displayed. • The control and door may be locked.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.

LG ELECTRONICS CANADA, INC. LG ELECTRIC OVEN LIMITED WARRANTY - CANADA

WARRANTY: Should your LG Electric Oven (“Product ”) fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to products located and used within Canada.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).	
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Glass Cook top Radiant Surface units
One (1) year from the date of original retail purchase	One (1) year from the date of original retail purchase

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90)days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new or remanufactured.
- LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30)days.

LG CANADA’S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.

This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with provincial law without affecting the remainder of this warranty’s terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring , or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the product owner’s manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. Repairs when your product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities)or contrary to the instructions outlined in the product owner’s manual.
15. Costs associated with removal of the product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the product owner’s and installation manuals.
17. Accessories to the product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc. Also excluded are parts besides those that were originally included with the product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:	**Write your warranty information below:**
Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at http://www.lg.ca	**Product Registration Information:** **Model:** **Serial Number:** **Date of Purchase:**





MANUEL D'UTILISATION

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Veuillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil et gardez-le à portée de main pour toute référence en cas de besoin.

LSE3090ST
LSE3092ST

P/No.: MFL55646613

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant de mettre en service votre cuisinière afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou de dommages matériels lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce Guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de survenir. Communiquez toujours avec votre agent de service ou fabricant concernant les problèmes que vous ne comprenez pas.

Vous pouvez télécharger le manuel du propriétaire au http://www.lg.com.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels pouvant provoquer des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves ou la mort. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et la mention AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE. Voici le message que ces mots véhiculent:

 AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 MISE EN GARDE

Indique une situation dangereuse qui, si non évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ANTI-BASCULEMENT

 AVERTISSEMENT

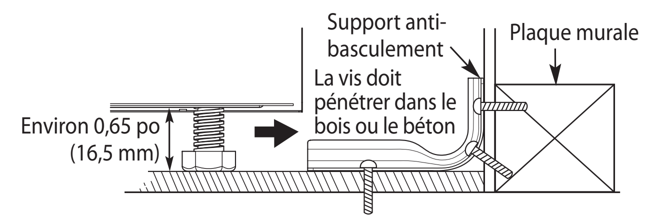
- Il est possible pour un enfant ou un adulte de faire basculer la cuisinière et d'être tué.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement a étébien installé et engagée au plancher ou au mur ainsi qu'au pied de nivellement de la cuisinière.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagée lorsque la cuisinière est déplacée.
- Pour vérifier si le support anti-basculement est bien installé : Saisissez l'extrémité arrière supérieure du dosseret de la cuisinière et essayez de l'incliner vers l'avant. Vérifiez si les dispositifs anti-basculement sont engagés.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif antibasculement n'est pas en place et n'est pas engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou adultes.











- Retirez les tiroirs-réchaud ou de stockage et inspectez visuellement pour voir si les pattes arrières de nivellement sont bien insérées dans les supports anti-basculement.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien deservice qualifié.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si c'est spécifiquement indiqué dans le manuel. Tous les autres services d'entretien ou de réparation doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant tout travail de réparation.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

 AVERTISSEMENT: Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'état de la Californie comme étant cancérigènes. ***Lavez les mains après la manipulation.***

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas vos vêtements ou toute autre matière inflammable toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment le temps de refroidir. D'autres surfaces, telles que les ouvertures de ventilation du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four, deviennent chaudes aussi et pourraient causer des brûlures si elles n'ont pas eu le temps de refroidir.
- **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de retirer ou de replacer la nourriture dans le four.
- **Ne chauffez pas** des contenants d'aliments non ouverts. La pression dans les contenants peut les faire exploser, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- **NE FORCEZ PAS la porte à rester ouverte.** Ceci peut endommager le système deverrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait êtreencore TRÈS CHAUD.
- **N'UTILISEZ PAS des nettoyants agressifs et abrasifs ou des grattoirs métalliques acérés pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent égratigner la surface.** Les égratignures peuvent briser la vitre en éclats.
- **Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.**
- **NE SOULEVEZ PAS la porte par la poignée.** La porte est très lourde.
- **N'UTILISEZ PAS** des ustensiles pour enlever les déchets (cendres, nourriture, etc.)
- Reportez-vous au manuel d'installation pour l'installation une bonne anti-basculement.
- Ne retirez jamais les jambes four. La plage va pas être fixés aux supports anti-basculement, si les jambes sont enlevés.

MISE EN GARDE

- **NE COUVREZ PAS les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.** Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondera à la surface intérieure du four).
- Ne jamais tenter de sécher un animal domestique dans le four.


AVERTISSEMENT

- **NE marchez PAS ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.** Installez les supports anti-basculement fournis avec la cuisinière.
  - La cuisinière pourrait basculer et vous blesser ou faire déverser des liquides ou des aliments chauds sur vous.
  - Si la cuisinière est éloignée du mur à des fins de nettoyage, de réparation ou pour toute autre raison, veillez à ce que les supports anti-basculement soient correctement réinstallés avant de replacer la cuisinière contre le mur.
  - Ne posez pas de gros articles lourds tels que des dindes entières sur la porte ouverte du four. L'appareil pourrait pencher vers l'avant et provoquer des blessures.
- **N'UTILISEZ JAMAIS votre appareil électroménager pour chauffer la pièce.**
- **N'UTILISEZ pas de l'eau sur les feux de graisse. Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie.**
- **Utilisez des poignées sèches seulement. Les poignées humides ou mouilléesqui sont utilisées sur des surfaces chaudes peuvent entrainer des brûlures en raison de la vapeur. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre chiffon pour enlever la nourriture.**
- **Si la vitre de la porte, la vitrocéramique, la surface, ou l'unité de chauffage du four de l'appareil sont endommagées, cessez d'utiliser l'appareil et appelez le service d'entretien.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans la maille du poêle à charbon.**
- **Ne laissez personne grimper sur, se tenir debout sur ou s'accrocher à la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Ils pourraient endommager la cuisinière et même basculer par-dessus, entraînant des blessures corporelles graves.**

ENLEVER LE MATERIEL FLAMMABLE DE L'APPAREIL


AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont enlevés de l'appareil électroménager avant de le faire fonctionner.
  Gardez les plastiques, les vêtements, le papier et autres matériaux inflammables loin des parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes.

- Ne stockez ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité ou sur la table de cuisson. Les matériaux inflammables incluent le papier, le plastique, les manches de casseroles, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, et l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables tels que la graisse ou l'huile de cuisson. Ces matériaux peuvent s'enflammer lorsque le four et la table de cuisson sont en cours d'utilisation.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples ou qui pendent, qui peuvent s'enflammer et causer des brûlures graves s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes.
- Les objets métalliques tels que les boîtes non ouvertes ne doivent pas être laissés sur l'unité de surface ou être chauffés dans le four. La pression dans le contenant peut les faire éclater et causer des blessures.
- N'UTILISEZ PAS le four pour sécher des vêtements. Utilisez le four uniquement à la fin prevue.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas du papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de choc électrique ou un feu.
- **Ne laissez PAS** le papier d'aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Avant de replacer l'ampoule électrique de votre four, coupez l'alimentation électrique au four à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs.** Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

PLACEMENT DES CASSEROLES



- Ne placez pas de la nourriture ou une batterie de cuisine sur la partie inférieure de la cavité du four. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la finition du fond du four.
- Lors de la cuisson d'aliments dans le four inférieur, utilisez toujours une plaque à pâtisserie ou une poêle à 4 côtés surélevés. Ceci empêchera la nourriture de glisser.

DEEP FAT FRITEUSES

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement, et surveillez-les pendant qu'elles chauffent.
- Si vous combinez des huiles et des matières grasses pour la friture, mélangez-les ensemble avant de les chauffer.

- Utilisez un thermomètre de friture, si possible, pour prévenir la surchauffe des matières grasses au-delà du point de fumage.
- Utilisez la plus petite quantité de matière grasse possible pour obtenir une friture plate ou une friture en bain efficace. Remplir la poêle de trop de matières grasses peut occasionner des déversements lorsque la nourriture est ajoutée.

SÉCURITÉ DURANT L'UTILISATION

- **Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas le manique contact avec l'élément de chauffSage à chaud dans le four.**
- **Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous retirez la nourriture du four ou de l'élément chauffant du centre.** La batterie de cuisine **sera chaude.**
- **Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctionnalités de CUISSON MINUTÉE ou de CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent s'abimer facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou le poulet, doivent être tout d'abord réfrigérés dans le réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée.** Manger des aliments gâtés peut rendre la personne malade en raison d'un empoisonnement alimentaire.
- **Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur d'incendie.**
- **En cas de feu dans le four, NE METTEZ PAS de l'eau ou de la farine sur le feu.** La farine peut être explosive et l'eau peut propager le feu de graisse et causer des blessures personnelles.
- **N'UTILISEZ PAS le gril lèchefrite sans la grille. NE couvrez PAS la grille de papier d'aluminium.**
- **N'utilisez pas du plastique pour couvrir la nourriture.** Utilisez une feuille métallique ou des couvercles résistant au four seulement.
- **Si le four est trop sali par de l'huile, faites un auto-nettoyage du four avant de l'utiliser de nouveau. Un risque de feu peut survenir.**
- Essuyez les saletés qui se trouvent au fond du four avant d'utiliser la fonction d'Autonettoyage.
- **Utilisez les bonnes grandeurs de casseroles.** Pour les plus petites casseroles etpoêles, utilisez les plus petits éléments chauffants. Pour les plus grandes casseroles et poêles, utilisez les plus grands éléments chauffants. Choisissez des ustensiles dont les fonds plats sont suffisamment grands pour couvrir les éléments chauffants. L'utilisation d'ustensiles de la mauvaise grandeur exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et pourrait faire en sorte que les vêtements prennent feu.
- **Ne laissez jamais l'élément de surface sans surveillance à des réglages de feuvif.** Les vapeurs d'ébullition causent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.

- **Ustensiles de cuisson vernissés.** Seulement certains types de verre, verre/céramique, céramique, terre cuite, ou autres ustensiles vernissés sont convenables pour les surfaces de cuisinière sans se briser en raison d'un changement soudain de la température.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre à d'autres unités de surface adjacentes.** Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matières inflammables, et le déversement en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et qu'elle ne s'étende pas à d'autres unités de surface adjacentes.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

 AVERTISSEMENT

- **Gardez les enfants et les animaux loin du four.**
- **Ne laissez jamais un enfant s'accrocher à la porte du four.**
- **Ne laissez pas les enfants se glisser dans le four.**
- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation.**
- **Pendant le fonctionnement normal (autonettoyage, cuire, etc) NE PAS toucher la surface chaude entre le bas de la porte du four et le dessus du tiroir sur le devant du four. Cela est un risque de brûlure et peut causer des blessures.**

MISE EN GARDE

- **NE laissez PAS les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four.**
- Durant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.
- **NE laissez JAMAIS des enfants seuls ou non supervisés à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou s'il est encore chaud. On ne devrait jamais autoriser aux enfants de s'asseoir ou de se mettre debout sur n'importe quelle partie de l'appareil, car ils peuvent se blesser ou se brûler.**
- **NE rangez JAMAIS des articles auxquels les enfants s'intéressent dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière ou sur la porte du four pour y parvenir pourraient se blesser gravement.**
- **Laissez les ustensiles chauds se refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des jeunes enfants.**
- **On ne devrait jamais permettre aux enfants de jouer avec les commandes ou autres parties de l'appareil.**

SURFACES DE CUISSON EN VERRE/CÉRAMIQUE

Placez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.


AVERTISSEMENT

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES ÉLÉMENTS.**
- Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas vos vêtements ou toute autre matière inflammable toucher les éléments de surface ou les zones qui se trouvent à proximité des éléments de surface jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson brisait, des solutions de nettoyage et des déversements pourraient pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec prudence.** N'utilisez pas des éponges ou un chiffon pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude. Utilisez un grattoir en métal approprié.
- **N'UTILISEZ PAS la surface de cuisson en verre comme planche à découper.**
- **ABSTENEZ-VOUS de placer ou de ranger** des éléments qui peuvent fondre ou prendre feu sur une surface de cuisson en verre, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- **Allumez les éléments de surface seulement après avoir placé la batterie de cuisine.**
- **N'entreposez PAS** des éléments lourds au-dessus de la surface de cuisson, car ils pourraient tomber et l'endommager.
- **NE placez PAS** du papier d'aluminium ou des éléments en plastique tels que des salières et des poivrières, des porte-cuillers ou des pellicules en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsque celle-ci est en fonction.
- Assurez-vous d'allumer le bon élément de surface.
- **NE cuisinez JAMAIS directement sur le verre.** Utilisez toujours une batterie de cuisine.
- **Placez toujours la casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. NE laissez JAMAIS l'élément de surface sans surveillance à des réglages de feu vif. Relation appropriée entre l'ustensile et le brûleur permettra également d'améliorer l'efficacité.**
  - Les vapeurs d'ébullition causent de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- **Éteignez toujours les éléments de surface avant d'enlever la batterie de cuisine.**

- **N’utilisez PAS des pellicules en plastique pour couvrir la nourriture.**
  - Le plas tique peut fondre sur la sur face et il sera t rès di f f icile de l’enlever.
- **NE touchez PAS les éléments de surface jusqu’à ce qu’ils aient refroidi.**
- Les éléments de surface pourraient être encore chauds et des brûlures peuvent se produire si vous touchez la surface en verre avant qu’elle n’ait suffisamment refroidi.
- Nettoyez immédiatement les déversements sur la zone de cuisson, car si vous attendez de nettoyer plus tard, la tâche sera bien plus difficile.
- Si une armoire de rangement est fournie directement au-dessus de la surface de cuisson, utilisez-la seulement pour ranger des éléments que vous utilisez peu fréquemment et qui peuvent être rangés en toute sécurité dans une place assujettie à la chaleur. Les températures pourraient être dangereuses pour des éléments tels que des liquides volatils, des nettoyants ou des pulvérisateurs aérosol.
- Lorsque vous chauffez de la nourriture, n’utilisez pas des contenants qui se ferment. Permettez une ventilation de l’air chaud afin qu’il s’échappe.
- Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives si elles sont appliquéessur une surface chaude.
- **N’UTILISEZ pas de bourrure de laine d’acier.**
  - Ces produits endommageront la surface.
- **N’utilisez PAS des tampons à récurer ou des chiffons de nettoyage abrasifs.**
  - Ils pourraient endommager votre surface de cuisson en verre.
- **Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.**
- **Ne glissez pas des éléments métalliques ou en verre sur la surface de cuisson.**
- **N’utilisez pas une batterie de cuisine dont le fond est sale ou contient uneaccumulation de saletés.**

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE



- **Ouvrez la fenêtre ou faites fonctionner une hotte d’aspiration ou un ventilateur avant l'auto-nettoyage.**
- **N’utilisez pas des produits à nettoyer le four.** Aucun produit de nettoyage de four ou couche de protection pour le revêtement du four de quelque sorte ne peut être utilisé dans ou autour de l’une des parties du four.
- **Avant l’auto-nettoyage du four.** Enlevez les grils lèchefrites, l’ensemble des grilles, la sonde de viande et tout autre ustensile de la cavité du four.
- **Ne gardez jamais les oiseaux dans la cuisine.** La santé des oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle d’auto-nettoyage du four. Les fumées peuvent être nocives ou même mortelles pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.
- Lorsque vous utilisez le cycle d’auto-nettoyage, nettoyez uniquement les parties citées dans ce manuel. Avant de démarrer le cycle d’auto-nettoyage, enlevez le gril lèchefrite et tout ustensile de nourriture du four.

- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude durant le cycle d'auto-nettoyage. Par conséquent, il faudrait éviter de toucher la surface de cuisson durant un cycle de nettoyage.
- **Instructions importantes.** Au cas où le code d'erreur F de l'auto-nettoyage s'affiche, et que trois longs bips se font entendre, cela veut dire que le four fonctionne mal en mode d'auto-nettoyage. Coupez l'alimentation électrique au fusible principal ou au disjoncteur et demandez à un technicien qualifié de corriger le problème.
- **Assurez-vous que les lumières du four ont refroidi avant de procéder au nettoyage.**
- Ne versez jamais de l'eau dans le four. Ceci pourrait causer un dysfonctionnement du four.
- **Ne versez jamais de l'EAU FROIDE sur un four chaud pour le nettoyer. Ceci pourrait causer un dysfonctionnement du four.**

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LE POULET

En vue de se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, faites bien cuire la viande et le poulet. Le département de l'Agriculture a indiqué l'utilisation des températures internes minimales sécuritaires suivantes pour la consommation:

- Bœuf, veau, porc ou agneau haché: 160°F
- Poulet: 165°F
- Bœuf, veau, porc ou agneau : 145°F
- Poisson/fruits de mer: 145°F

APERÇU

ACCESSOIRES

Accessoires pour la cuisson

Double usage

Grille à rôtir | Grille divisée | Plateau | Grosse grille

Lèchefrite | Grille du tiroir | Grille Télescopique | Sonde thermique

Pour Modéle : LSE3092ST

Grille standard (2)

Pour Modéle : LSE3090ST

Accessoires pour l'installation

Gabarit (1) | Patte anti-basculement (1) | Vis (6) | Manchons d'ancrage (6)

Manuel

Manuel du propriétaire | Manuel d'installation

Accessoires pour l'entretien

Cleaner

Cleaning pad

Produit nettoyant | Tampon nettoyant | Cache arrière et 2 vis

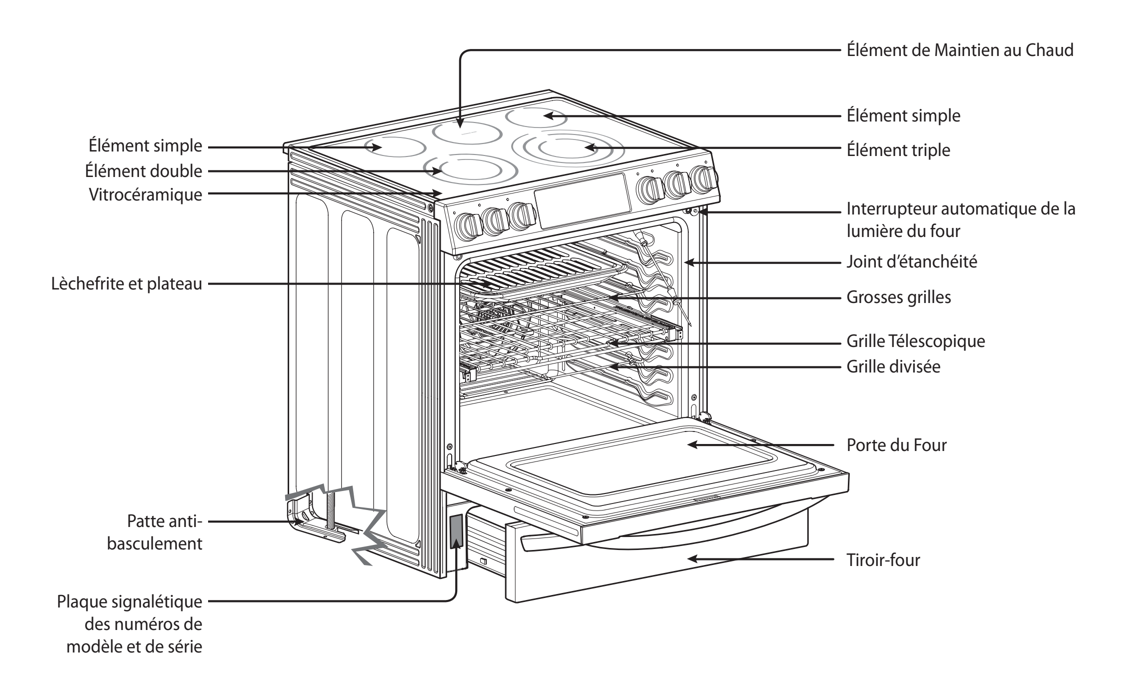


REMARQUE

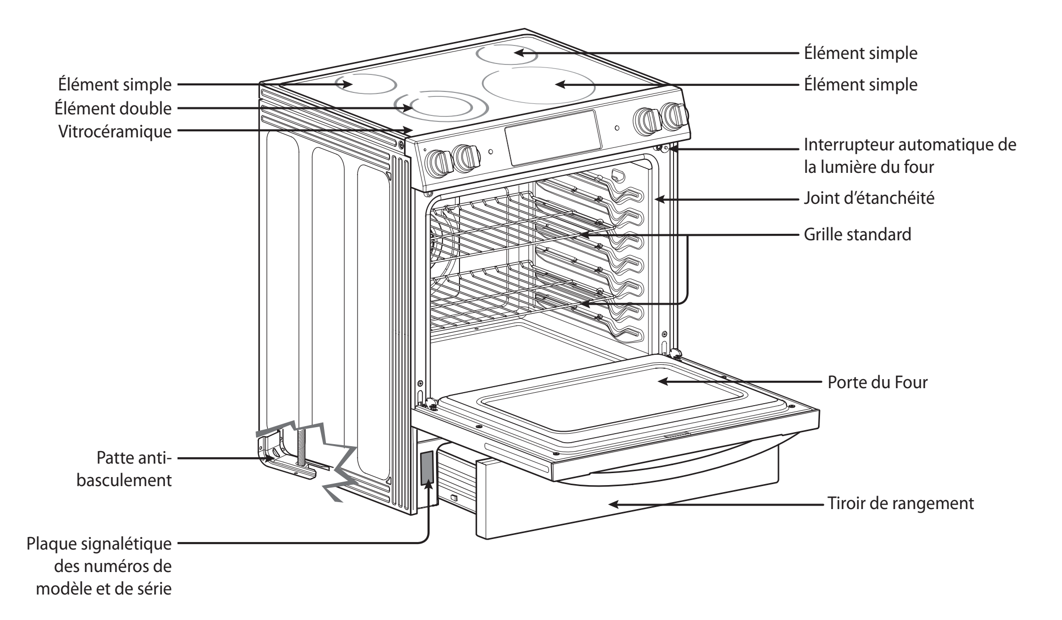
- Contactez le Service clientèle LG si certains accessoires sont manquants.
- Pour votre sécurité et la longévité du produit, utilisez exclusivement les composants autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du produit ou d'accidents consécutifs à l'utilisation de pièces non autorisées et achetées de façon isolée.
- Les illustrations fournies dans ce manuel peuvent être différentes des composants et accessoires réels, et ils peuvent faire l'objet de modifications par le fabricant sans notification préalable pour des besoins d'amélioration du produit.

APERÇU DE LA CUISINIÈRE

Pour Modéle : LSE3092ST

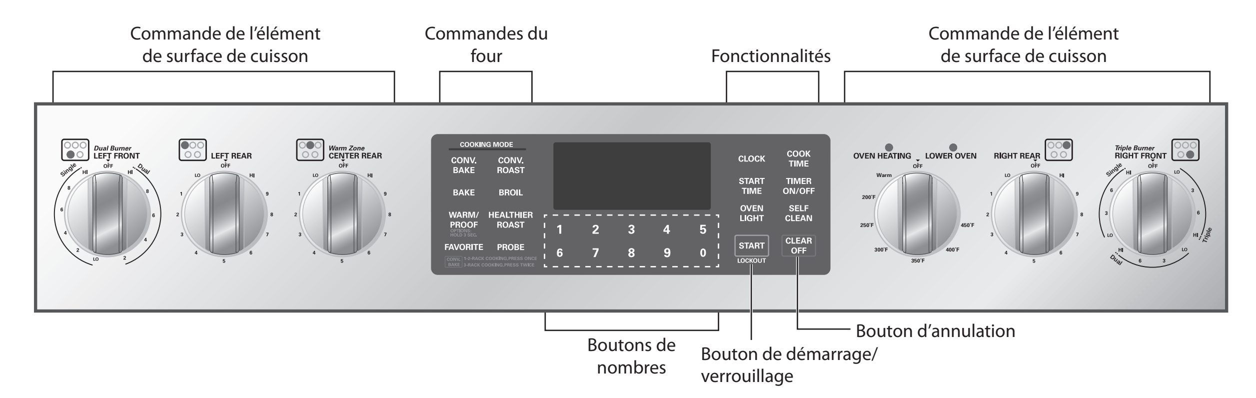


Pour Modéle : LSE3090ST

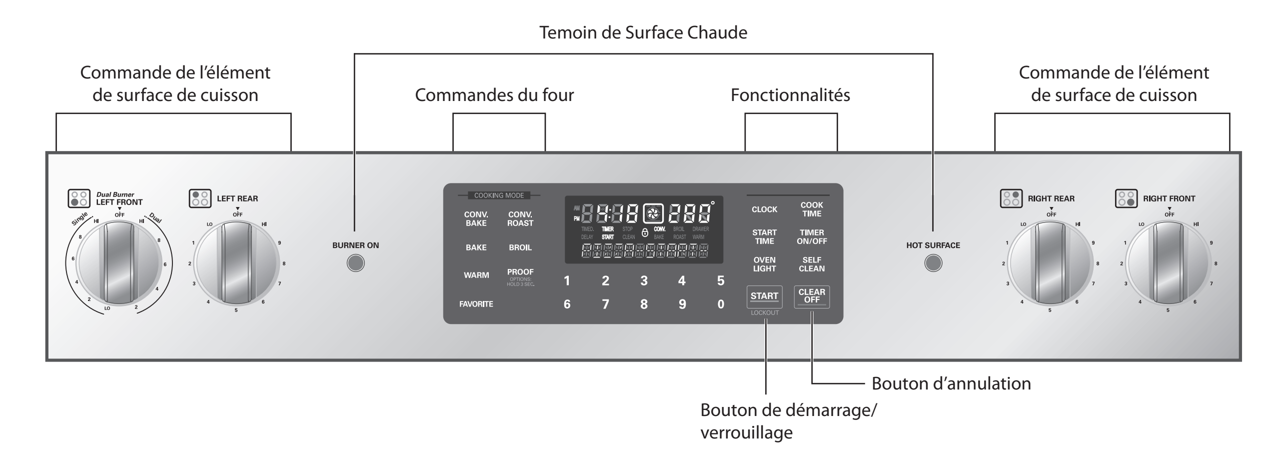


APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour Modéle : LSE3092ST



Pour Modéle : LSE3090ST





REMARQUE

Les commandes de la surface de cuisson sont configurées dans le même ordre que les éléments correspondants.

LUMIÈRE MARCHE/ARRÊT DE L'ÉLÉMENT (Sur certains modèles) :

Démontre si la surface des éléments est en marche ou non.

Temoin de Surface Chaude

Témoin de surface chaude s'allumera lorsque la surface est trop chaude pour être touchée à cause de l'élément. Le témoin restera allumé après que l'élément ait été éteint et jusqu'à ce que la température de la surface soit redescendue en dessous de 65 °C (150 °F).

PF (Panne de courant)/Temps clignotant

Selon le modèle de votre four, l'écran affichera « PF » ou une horloge clignotante. Cela signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a une panne de courant. Pour annuler le message « PF », appuyez sur la touche **« Clear/Off »** sur le panneau de contrôle. Si votre four affiche une horloge clignotante, appuyez sur la touche **« Clock »** et réglez l'heure, ou appuyez sur **une touche** pour arrêter le clignotement.

FONCTIONNALITÉS

HORLOGE

L'horloge doit être réglée à la bonne heure du jour afin que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent bien.

1. Appuyez sur **CLOCK (HORLOGE).**
2. Appuyez sur les boutons de nombres pour entrer l'heure.
   Par exemple, pour régler l'heure à 10 h 30, appuyez sur les chiffres : 1, 0, 3 et 0.
3. Appuyez sur **START (DÉMARRER).**

 REMARQUE

- L'heure du jour ne peut pas être changée durant un cycle de Cuisson minutée ou d'Auto-nettoyage.
- Pour vérifier l'heure du jour pendant que l'écran affiche d'autres informations, appuyez simplement sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton 25 secondes après avoir appuyé sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**, l'affichage reviendra à son réglage initial.
- Si l'heure de l'affichage clignote, c'est qu'il y a eu probablement une panne électrique. Réglez l'heure de nouveau.

Régler le mode heure sur l'horloge (12 ou 24 heures).

Vos commandes sont réglées pour utiliser le mode sur 12h. Si vous préférez une horloge sur 24h, suivez la procédure suivante.

1. Appuyez sur la touche **CLOCK** (Horloge) pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur la touche **1** pour afficher en mode de 12 heures ou la touche **2** pour afficher en mode de 24 heures.
3. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

Réglages minimum et maximum par défaut

Toutes les fonctionnalités citées disposent d'un réglage d'heure ou de température minimum et maximum qui peut être saisi dans la commande. Un bip d'acceptation de la saisie sonnera chaque fois que vous appuyez sur une touche de commande.

Un signal sonore d'erreur de saisie (deux brefs signaux sonores) se fera entendre si la saisie de la température ou de l'heure est en dessous du réglage minimum ou au-dessus du réglage maximum de la fonctionnalité en question.

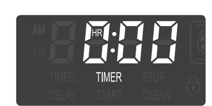
FONCTIONNALITÉ		TEMP/HEURE MIN.	TEMP/HEURE MAX.	Défaut
HORLOGE	12 h	1h00 / Min.	12h59 / Min.	
	24 h	0h00 / Min.	23h59. / Min.	
MINUTERIE	12 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
	24 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
TEMPS DE CUISSON	12 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
	24 h	0h01 Min.	11h59 / Min.	
CUISSON PAR CONVECTION		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 h
RÔTISSAGE PAR CONVECTION		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 h
GRILLER		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 h
CUIRE		170°F / 75°C	550°F / 285°C	12 h
À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR				12 h
CHAUFFER			170°F/75°C, 3 heures	
AUTONETTOYAGE		2 h	4 h	3 h

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

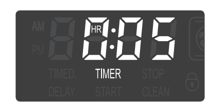
La fonction **TIMER ON/OFF** (réglage de la minuterie) sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et sonne une fois le temps écoulé. Cette fonction ne lance ni n'arrête la cuisson.
La fonction **TIMER ON/OFF** (réglage de la minuterie) peut s'utiliser avec toute autre fonction du four.

Pour configurer la minuterie (par exemple 5 minutes)

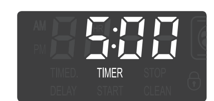
1. Appuyez deux fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie).
   0:00 et **HR** à l'intérieur d'un **O** apparaitront et **TIMER** clignote à l'écran.



2. Tapez **5** sur le clavier numérique.
   Vous verrez **0:05** s'afficher.



3. Appuyez sur la touche TIMER (Minuterie) pour démarrer la minuterie. Le compte à rebours s'amorce à partir de 5:00 et le temps restant sera affiché.





Si vous n'appuyez pas sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie), la minuterie revient à l'heure actuelle.

4. Une fois le temps écoulé, **End** (Fin) s'affiche. La mélodie se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie).



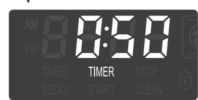
REMARQUE

Si le temps restant n'est pas affiché, appuyez sur la touche TIMER ON/OFF (Réglage de la Minuterie) pour l'afficher.

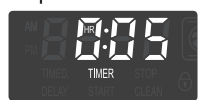


REMARQUE

- Si vous appuyez une fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en seconde.
  Par exemple, appuyez sur la touche TIMER ON/OFF une fois, et 5 et 0 pour 50 secondes.



- Si vous appuyez deux fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en minute.
  Par exemple, appuyez sur la touche TIMER ON/OFF deux fois, puis sur 5 pour 5 minutes.



Pour annuler la minuterie avant la fin du compte à rebours:

1. Appuyez une fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie). L'heure s'affichera alors à l'écran.

CONVECTION À CONVERSION AUTOMATIQUE

Avec la cuisson par convection, la température du four est réduite automatiquement de 25°F. L'écran affiche la température modifiée. On parle alors de « CONVERSION AUTOMATIQUE » Votre cuisinière est livrée avec cette fonction activée.

Pour DÉSACTIVER la fonction de conversion automatique:

1. Appuyez et maintenez la touche **PROOF** ou **WARM/ PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.
2. Tapez **1** pour activer et **2** désactiver.
3. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification

AJUSTEMENT DE TEMPERATURE DU FOUR

Vous pourriez trouver que votre nouveau four cuit les aliments différemment que le four que vous venez de remplacer. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser avant de changer les réglages de température. Si après vous être familiarisé avec votre nouveau four vous trouvez qu'il est quand même trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

Ajustement de temperature du four

1. Appuyez et maintenez la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.
2. Appuyez une fois sur la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) et « Adj » s'affichera.
3. Utilisez le clavier **numérique** pour entrer la correction désirée. Par exemple, si vous souhaitez ajustez la température de 15 degrés, appuyez sur 1 et 5.
4. Appuyez une fois sur la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) pour augmenter la température et deux fois pour la réduire.
5. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.



REMARQUE

- Cet ajustement n'affectera pas les températures de cuisson au grilloir ou d'auto-nettoyage. L'ajustement restera mémorisé même après une panne électrique. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) jusqu'à concurrence de 35 °F ou 19 °C.
- Une fois que la température est augmentée ou diminuée, la température ajustée s'affichera jusqu'à ce qu'elle soit réajustée.

LANGUE

La langue par défaut de l'affichage est l'anglais. Elle peut être changée pour l'espagnol ou le français.

1. Appuyez et maintenez la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.
2. Appuyez deux fois sur la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) et « Lng » s'affichera.
3. Tapez **1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.
4. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

VOYANT D'ALARME DE PRÉCHAUFFAGE

Lorsque le four atteint sa température de réglage le voyant d'alarme de préchauffage clignotera jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte. Vous pouvez activer ou désactiver le voyant d'alarme de préchauffage.

1. Appuyez et maintenez la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.
2. Appuyez trois fois sur la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) et « PrE » s'affichera.
3. Tapez **1** pour activer et **2** pour désactiver.
4. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

VOLUME DU BIP

1. Appuyez et maintenez la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.
2. Appuyez 4 fois sur la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) et « BEEP » s'affichera.
3. Tapez **1** pour FORT, **2** pour NORMAL, **3** pour FAIBLE et 4 pour SILENCIEUX.
4. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

FAHRENHEIT OU CELSIUS

Les températures du four peuvent être réglées soit en Fahrenheit soit en Celsius. Les températures par défaut du four sont en Fahrenheit sauf si elles ont été changées par l'utilisateur.

1. Appuyez et maintenez la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.
2. Appuyez 5 fois sur la touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) et « UNIT » s'affichera.
3. Tapez **1** pour F (Fahrenheit) ou **2** pour C (Celsius).
4. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

LUMIÈRE DU FOUR

La lumière intérieure du four s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four. La lumière du four peut également être allumée ou éteinte manuellement en appuyant sur le bouton **OVEN LIGHT** (LUMIÈRE DU FOUR).



REMARQUE

La lumière du four ne peut pas être allumée si la fonction Auto-nettoyage est active.

VERROUILLAGE DU FOUR

La fonctionnalité de verrouillage du four verrouille automatiquement la porte du four et empêche la mise en marche de la plupart des commandes du four. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou la lumière intérieure du four.

Pour activer le verrouillage des commandes:

1. Tenez la touche **START** (Mise en marche) enfoncée pendant 3 secondes.
2. Deux bips se font entendre, **LOCKING** s'affiche et **DOOR LOCKED** clignote. Une fois la porte du four verrouillée, **DOOR LOCKED** cesse de clignoter et demeure allumé avec l'cône du cadenas ( ).

Pour désactiver le verrouillage des commandes:

1. Tenez la touche **START** (Mise en marche) enfoncée pendant 3 secondes. Deux bips se font entendre. **DOOR LOCKED** continuera de clignoter jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée complètement et l'icône de verrouillage ( ) n'est plus affichée à l'écran.
2. Le four est prêt à servir de nouveau.

 REMARQUE

- En mode de verrouillage du four, l'horloge, la minuterie et la lampe de four continueront de fonctionner.
- Même si la porte est ouverte en mode de verrouillage, les touches ne fonctionneront pas.

TEMPS DE DÉMARRAGE (CUISSON minutée différée)

La minuterie automatique de la fonction CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE mettre le four EN FONCTION et HORS FONCTION au moment de votre sélection. Cette fonctionnalité peut être utilisée uniquement avec les modes : CUISSON, CUISSON À CONVECTION et RÔTISSAGE À CONVECTION.

Pour régler le four pour un démarrage différé (exemple, pour CUIRE à 300 °F et démarrer ensuite le mode cuisson à 4h30) :

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour.

1. Appuyez sur le bouton **BAKE** (CUIRE). **350 °F** s'a chera.
2. Utilisez les boutons du four pour régler la température : Appuyez sur **3, 0** et **0**.
3. Appuyez sur le bouton **START TIME** (HEURE DE DÉMARRAGE).
4. Réglez l'heure de démarrage : Appuyez sur **4, 3** et **0** pour avoir 4h30.
5. Appuyez sur le bouton **START** (DÉMARRER). Un bref bip sonnera et le four commencera la cuisson.

 REMARQUE

- Pour annuler la fonction CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF** (ANNULER) à n'importe quel moment.
- Pour changer le temps de cuisson, répétez les étapes 3 et 4 et appuyez sur le bouton **START** (DÉMARRER).
- Si l'horloge de votre four est réglée à 12 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Si l'horloge de votre four est réglée à 24 h, vous pouvez différer le temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **END** (FIN) et l'heure du jour s'afficheront.
- Le signal sonore d'indication de fin de cuisson sonnera toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton **CLEAR OFF** (ANNULER).
- Lorsque la fonction WARM (CHAUFFER) est réglée, la fonction de réchau age est activée après le temps de cuisson réglé.

 MISE EN GARDE

- Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire des viandes fumées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui peuvent s'abimer facilement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou le poulet, doivent tout d'abord être placés dans le réfrigérateur. Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson, et doivent être retirés immédiatement une fois que la cuisson est terminée.
- Manger des aliments gâtés peut rendre la personne malade en raison d'un empoisonnement alimentaire.

TEMPS DE CUISSON (CUISSON MINUTÉE)

La fonction de CUISSON MINUTÉE vous permet de régler le four pour qu'il fasse cuire de la nourriture pendant une période de temps spécifique. Cette fonction peut être utilisée uniquement dans les modes CUISSON, CUISSON À CONVECTION, RÔTISSAGE À CONVECTION et FAVORIS.

Réglage de la fonction CUISSON MINUTÉE (exemple, CUIRE à 300 °F pendant 30 minutes):

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour.

1. Appuyez sur le bouton **BAKE** (CUIRE). 350 °F s'affichera.
2. Utilisez les boutons de nombres pour régler la température. Appuyez sur **3, 0** et **0**.
3. Appuyez sur le bouton **COOK TIME** (TEMPS DE CUISSON). **TIMED** (MINUTÉ) clignotera. **BAKE** (CUIRE), **0:00** et **300 °F** s'afficheront.
4. Réglez le temps de cuisson : Appuyez sur **3** et **0 (pendant 30 minutes)**. La durée de temps de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **START** (DÉMARRER). Le décompte du temps de cuisson s'affichera.



REMARQUE

Pour régler la fonction CHAUFFER de sorte qu'elle démarre à la fin du cycle de cuisson minutée, répétez les étapes 1 à 4 puis appuyez sur le bouton **WARM** (CHAUFFER). **WARM** (CHAUFFER) s'affichera. (Reportez-vous à la section « CHAUFFER ».)

Le four continuera la cuisson pendant la période de temps réglée puis s'arrêtera automatiquement. Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

- Le mot **END** (FIN) et l'heure du jour s'afficheront.
- Le signal sonore d'indication de fin de cuisson sonnera toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton **CLEAR OFF** (ANNULER).
- Lorsque la fonction WARM (CHAUFFER) est réglée, la fonction de réchauffage est activée après le temps de cuisson réglé.

Pour changer le temps de cuisson pendant que vous utilisez le four (exemple, pour changer le temps de cuisson de 30 minutes à 1 heure 30 minutes) :

1. Appuyez sur le bouton **COOK TIME** (TEMPS DE CUISSON).
2. Appuyez sur les boutons de nombres pour changer le temps de cuisson. **1, 3, 0**.
3. Appuyez sur le bouton **START** (DÉMARRER) pour accepter les changements.



REMARQUE

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.
- L'air du ventilateur sera chaud lorsque le four est en marche, et ce, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

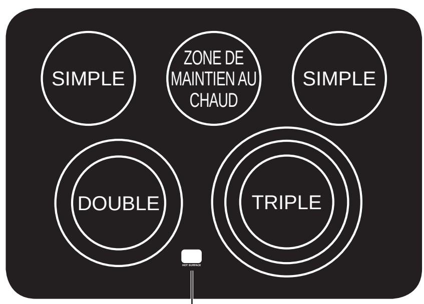
ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents situés sur la surface de cuisson en verre. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, choisissez des poêles de la même dimension que celle de l'élément de cuisson.

Les poêles ne devraient pas dépasser la zone de cuisson de plus de 1/2 à 1 pouce.

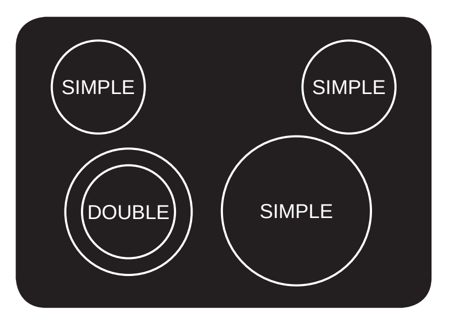
Lorsqu'une commande est en fonction, une lueur rougeoyante peut être aperçue à travers la surface de cuisson en verre. **L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur préréglé, même s'il est à haute intensité (Hi).**

Pour Modéle : LSE3092ST



Temoin lumineux indiquant une surface chaude

Pour Modéle : LSE3090ST



Indicateur de surface chaude

Témoin de surface chaude s'allumera lorsque la surface est trop chaude pour être touchée à cause de l'élément. Le témoin restera allumé après que l'élément ait été éteint et jusqu'à ce que la température de la surface soit redescendue en dessous de 65°C (150°F).



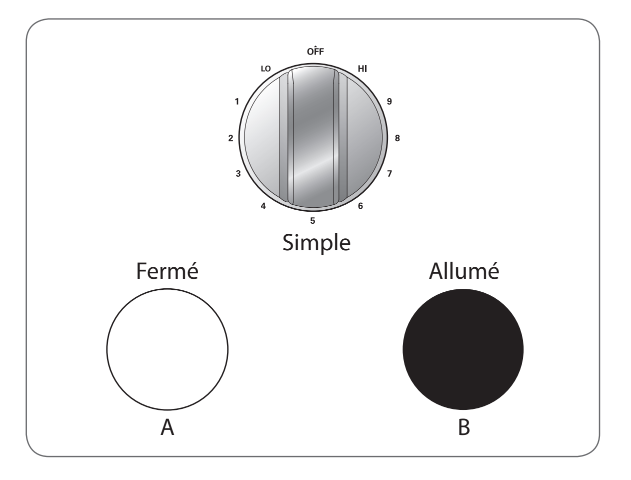
MISE EN GARDE

Il est normal que les éléments de surface s'allument et s'éteignent durant la cuisson, même sur des réglages de haute intensité. Ceci se produira plus fréquemment si vous cuisinez sur une température de plus faible intensité.

Utilisation des éléments de la surface de cuisson

Pour allumer un élément SIMPLE :

1. Enfoncez le bouton.
2. Faites tourner le bouton dans une des deux directions jusqu'à obtention du réglage souhaité. Le bouton émet un clic lorsqu'il est sur la position **OFF**(Éteindre) ou **HI**(élevé).





REMARQUE

- Hi (Élevé) est la température maximale disponible.
- Lo (Bas) est la température minimale disponible.



CAUTION

- **NE laissez JAMAIS de la nourriture cuire sur la surface de cuisson sans surveillance.** Les déversements peuvent causer de la fumée. Les déversements de gras peuvent prendre feu.
- L'élément du gril du four pourrait sembler avoir refroidi après que vous ayez ÉTEINT le four. L'élément pourrait être encore chaud et des brûlures peuvent se produire si vous touchez l'élément avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.

FRANÇAIS

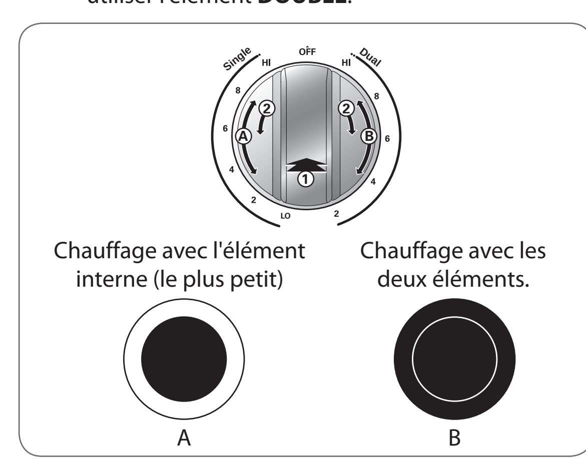
Pour allumer un élément DOUBLE :

L'élément double se trouve à l'avant gauche de la surface de cuisson. Vous pouvez utiliser l'élément double en simple ou double.

1. Appuyez sur le bouton approprié.

2-A. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour utiliser l'élément **SIMPLE**.

2-B. Tournez le bouton dans le sens horaire pour utiliser l'élément **DOUBLE**.



Pour allumer un élément TRIPLE (Sur certains modèle) :

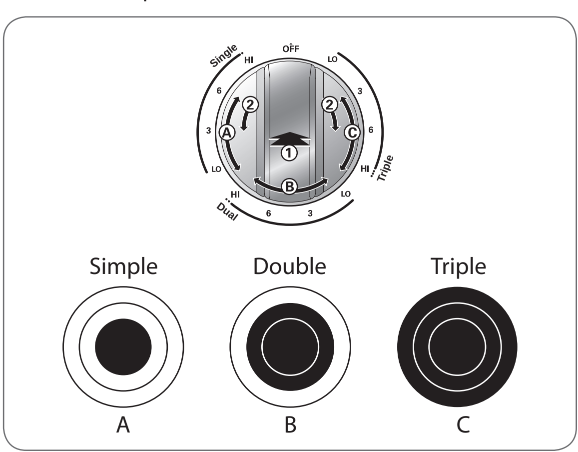
L'élément triple vous permet d'utiliser l'élément simple, double ou triple.

1. Appuyez sur le bouton approprié.

2-A. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour utiliser l'élément **SIMPLE**.

2-B. Tournez le bouton dans le sens horaire en position DOUBLE pour l'élément **DOUBLE.**

2-C. Tournez le bouton dans le sens horaire en position TRIPLE pour l'élément **TRIPLE**.



REMARQUE

- Hi (Élevé) est la température maximale disponible.
- Lo (Bas) est la température minimale disponible.
- Appuyez sur les boutons **+** or **–** et maintenez-les enfoncés pour défiler rapidement à travers les paramètres de température.

Pour allumer la Zone chauffante (Sur certains modèles) :

Utilisez la Zone chauante pour garder la nourriture chaude après qu'elle ait été cuite. La zone chauffante n'est pas destinée à la cuisson des aliments. Tenter de cuire des aliments crus ou froids sur la zone chauante pourrait causer des maladies d'origine alimentaire.

1. Appuyez sur le bouton approprié.
2. Tournez le bouton dans la direction souhaitée pour le réglage désiré.



MISE EN GARDE

- Utilisez seulement une batterie de cuisine et une vaisselle qui vont au four et qui sont adaptées à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la nourriture de la surface de cuisson et du four.
- Ne mettez pas des contenants fermés sur la surface de cuisson.
- N'utilisez PAS des pellicules en plastique pour couvrir la nourriture qui se trouve encore sur la surface de cuisson. Le plastique peut fondre sur la surface et il sera très difficile de l'enlever.
- Lorsque vous utilisez la zone chauffante, la nourriture doit rester dans son contenant et doit être couverte d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium a n de conserver la qualité de la nourriture.
- NE laissez PAS la nourriture sur la zone chauffante pendant plus de deux heures.

Réglages recommandés de la surface de cuisson

Elément	Lv	Utilisation recommandée
Double Triple	-	• Ustensile de grand diamètre • Grande quantité d'aliment • Conserves
Simple Double Triple	HI	• Amener un liquide à ébullition • Début de cuisson
	8	• Maintenir une ébullition rapide, frire, cuisson en friteuse • Faire rissoler ou saisir les aliments
	5	• Maintenir une ébullition lente • Frire ou sauter des aliments • Cuisson de soupes et de sauces
	2	• Mijoter des ragouts ou cuire à la vapeur • Mijoter
	Lo	• Maintenir les aliments chauds • Faire fondre du chocolat ou du beurre

Elément	Lv	Pour maintenir au chaud
Maintien au chaud (Sur certains modèles)	Hi	• Aliments Frits • Boissons chaudes • Soupes (Liquide)
	Med	• Assiette contenant un repas • Sauces • Soupes (Crème) • Ragout • Légumes • Viandes
	Lo	• Pains/Pâtisserie • Sauces • Plats en cocotte • Œufs

Conseils pour la mise en conserve

Assurez-vous que le stérilisateur soit centré sur l'élément de surface et que son fond soit plat.

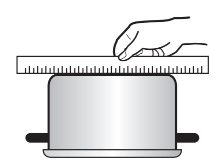
- La base ne doit pas être plus grande que l'élément de plus d'1 pouce. L'utilisation d'un stérilisateur à bain-marie avec des fonds ondulés pourrait prolonger le temps requis pour amener l'eau à ébullition et les surfaces de cuisson pourraient s'endommager.
- Certains stérilisateurs sont conçus avec de plus petites bases afin qu'ils puissent être utilisés sur des surfaces lisses.
- Utilisez le réglage de chaleur élevée jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression soit atteinte dans le stérilisateur.
- Réduisez l'intensité jusqu'au réglage de chaleur le plus faible qui maintient l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas réduite, la surface de cuisson peut être endommagée.

UTILISATION DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE

L'utilisation de la bonne batterie de cuisine peut prévenir plusieurs problèmes, tels que les aliments qui prennent plus longtemps à cuire ou des résultats de cuisson irréguliers. Des poêles appropriées réduiront le temps de cuisson et permettront aux aliments de cuire de façon plus uniforme. L'acier inoxydable est recommandé.

Vérifiez les poêles pour vous assurer que les fonds sont plats en utilisant une règle droite

1. Placez une règle à travers le fond de la poêle.
2. Placez-la sous la lumière.
3. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle.



 REMARQUE

- N'utilisez pas une petite poêle sur un grand élément. Non seulement cela gaspille de l'énergie, mais cela pourrait entraîner aussi des déversements qui brûleront sur la surface de cuisson.
- Utilisez une batterie de cuisine à fond plat seulement. N'utilisez pas une batterie de cuisine surdimensionnée ou inégale comme les woks à fond rond, la batterie de cuisine à fond ondulé ou les stérilisateurs et crêpières surdimensionnés.
- N'utilisez pas des pellicules ou des contenants en plastique. Le plastique peut fondre sur le verre. N'utilisez pas la surface de cuisson si du métal a fondu dessus. Appelez un expert en réparation autorisé.

Batterie de cuisine recommandée	N'utilisez pas
Fond plat et côtés droits	Des fonds de poêle courbés, rainurés ou déformés. Les poêles ayant des fonds inégaux ne font pas cuire les aliments efficacement et pourraient même parfois ne pas faire bouillir le liquide.
Poêles à grosse épaisseur	Des poêles en verre ou en métal dont l'épaisseur est très mince.
Grandeur de poêle qui correspond à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de surface.	Des poêles qui sont plus petites ou plus grandes que l'élément.
Poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle. La poêle est bien équilibrée.	Une batterie de cuisine avec des poignées desserrées ou brisées. Des poignées lourdes qui font basculer la poêle.
Couvercles hermétiques	Des couvercles non-étanches.
Woks à fond plat.	Des woks à support annulaire.

UTILISATION DU FOUR

RETRAIT ET REMPLACEMENT DES GRILLES DU FOUR

MISE EN GARDE

- Replacez les grilles du four avant d'allumer le four pour prévenir les brûlures.
- NE COUVREZ PAS les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Ceci pourrait nuire à la cuisson et pourrait endommager le fond du four.
- Arrangez les grilles du four seulement après que le four ait refroidi.

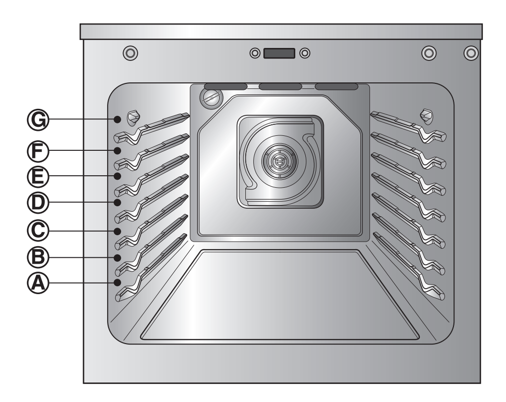
Retirer les grilles:

1. En portant les gants de cuisine, saisissez la grille du four.
2. Tirez la grille directement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Soulevez le côté avant de la grille.
4. Tirez la grille pour la sortir.

Replacer les grilles:

1. En portant les gants de cuisine, placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'extrémité avant de la grille.
3. Poussez la grille vers l'intérieur.
4. Véri ez si la grille est bien en place.

Placement des grilles et casseroles



Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous utilisez plus d'un moule à la fois, laissez un espace d'1 po (2,5 cm) à 1$^{1}/_{2}$ po (3,8 cm) entre les moules.

Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions B et D (pour 2 grilles). Placez les grilles en position B, D et F pour 3 grilles, sur certains modèles. Placez les moules comme indiqué sur les figures1 et 2.

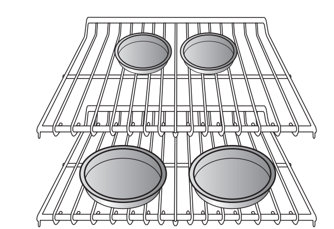


Fig.1: Cuisson à une grille multiple (Position B, D)

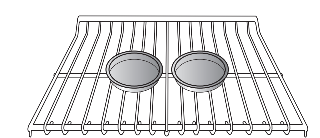


Fig.2: Cuisson à une grille (Position D)

CUISSON

La fonction **BAKE** (CUISSON AU FOUR) est utilisée pour préparer de la nourriture telle que des pâtisseries, .pains, casseroles. Le four peut être programmé pour cuire à n'importe quelle température située entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut est 350 °F (177 °C).

Réglage de la fonction BAKE (CUISSON AU FOUR) (exemple, 375 °F):

1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson).
2. Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).
3. Appuyez sur **START** (Mise en marche).

L'écran affichera **PREHEATING** et 100˚. Durant le préchauffage, la température augmente par incréments de 5 degrés. Lorsque le four atteint la température désirée, le four émet un signal sonore et la lampe de four clignote.

PRÉCHAUFFAGE

Placez les aliments dans le four après le préchauffage. Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.

4. À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** (Annuler/Éteindre).
5. Retirez les aliments du four.

Pour changer la température en cours de cuisson (exemple, pour changer de 375°F à 425°F):

1. Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson).
2. Réglez la température du four (Touche **4, 2** et **5**).
3. Appuyez sur **START** (Mise en marche).

 REMARQUE

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.
- L'air du ventilateur sera chaud lorsque le four est en marche, et ce, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Conseils de cuisson

Suivez la recette ou les indications de cuisson par convection pour les températures de cuisson, la durée et la position de la grille. Le temps et la température de cuisson vont dépendre des ingrédients, de la taille et de la forme du plat utilisé.

- Pour de meilleurs résultats, il est préférable de faire cuire les aliments sur une seule grille avec au moins 2,5 à 4 cm (1 à 1 1/2 po) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
- Vérifiez la cuisson après un temps requis minimum.
- Utilisez des ustensiles métalliques (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique, en céramique ou autres ustensiles recommandés pour une utilisation au four.
- Les plats en métal ou avec un revêtement antiadhésif permettront une cuisson plus rapide avec un rissolage plus important. Les ustensiles isolés rallongeront légèrement le temps de cuisson pour la majorité des aliments.

 REMARQUE

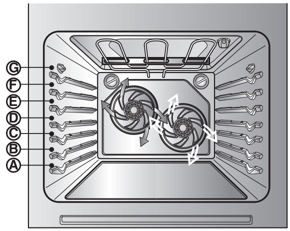
Lorsque vous utilisez un thermomètre de four dans la cavité du four, la température peut différer de la température réglée.

CUISSON PAR CONVECTION

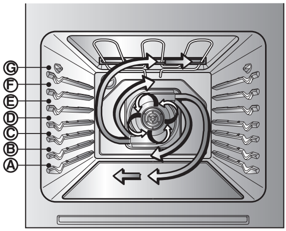
La cuisson par convection utilise ventilateurs pour faire circuler la chaleur uniformément et continuellement dans le four Cette répartition améliorée de la chaleur permet une cuisson uniforme et donne d'excellents résultats quand on utilise plusieurs grilles à la fois. En général, les aliments cuits sur une seule grille cuiront plus rapidement plus uniformément par cuisson à convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut prendre un peu plus longtemps pour certains aliments, mais le temps global sera réduit.

Avantages de la cuisson par convection:

- Les aliments cuits par convection ont une cuisson plus uniforme comparé à une cuisson traditionnelle.
- La cuisson peut se faire sur plusieurs grilles en même temps.
- Aucun moule ni récipient particulier n'est requis.



(LSE3092ST)



(LSE3090ST)

Les commandes **CONV. BAKE** (Cuisson par convection) commandent la fonction Convection Bake (Cuisson par convection). Utilisez la fonction Convection Bake (Cuisson par double convection) lorsque vous souhaitez cuire vos aliments plus rapidement. Le four peut être programmé pour utiliser la Cuisson par Convection à toutes les températures entre 150°C et 285°C (300°F et 550°F).

Réglage de la fonction CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION) (exemple, 375 °F):

1. Appuyez sur la touche **CONV. BAKE** (Cuisson par convection). **350°F** clignoteront à l'affichage.
2. Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).
3. Appuyez sur **START** (Mise en marche). **CONV. BAKE** et une température de 100°F s'affichent. Durant le préchauffage, l'écran affiche la température augmentant par incréments de 5 degrés. Lorsque le four atteint la température désirée, le four émet un signal sonore et la lumière du four clignotera. L'affichage donnera la température de **350°F** convertie automatiquement, **CONV. BAKE** et l'icône du ventilateur.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre) à tout moment.

Conseils pour la cuisson par convection

- La réduction du temps varie selon la quantité et le type d'aliments à cuire. Les biscuits devraient être cuits sur des plaques sans côtés ou avec des côtés très minces pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits dans les moules de couleurs foncées cuiront plus vite.
- Lors de la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière en position D. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions B et D (pour 2 grilles). Placez les grilles en position B, D et F pour 3 grilles. (Sur certains modèles)
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson des gâteaux avec la fonction BAKE (Cuisson). (Vous pouvez toujours utiliser plusieurs grilles pour la cuisson étagée de gâteaux).
- Les biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien en utilisant plusieurs grilles.



REMARQUE

- Le ventilateur de convection s'arrête pendant la cuisson par convection pour permettre un chauffage plus régulier. Ceci est normal.
- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.
- Le ventilateur du four fonctionnera pendant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrêtera lorsque la porte est ouverte, mais la chaleur continuera. Dans certains cas, le ventilateur pourrait s'arrêter durant un cycle de cuisson par convection.
- L'air du ventilateur sera chaud lorsque le four est en marche, et ce, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Utilisation du mode à 3 grilles (Sur certains modèles)

Cuire sur trois grilles à l'aide de la fonction CONV BAKE.

1. Appuyez deux fois sur la touche **CONV. BAKE** et vous verrez s'afficher “3racks” à l'écran.
2. Réglez la température du four.
3. Appuyez sur **START** (Mise en marche).

ROTISSAGE PAR CONVECTION

La fonction CONV. ROAST (Rôtissage par convection) assure une performance de cuisson optimale. La fonction de rôtissage par convection utilise le ventilateur de convection pour la cuisson des rôtis et de la volaille. L'air chauffé circule autour des aliments, de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs.
Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

- Le rôtissage par convection est particulièrement recommandé pour les gros morceaux de viande tendre.

Réglage de la fonction Convection Roast (Rôtissage par convection) (exemple, 375 °F):

1. Disposez les grilles et les aliments dans le four.
2. Appuyez sur la touche **CONV.ROAST**. (Rôtissage par convection). **350°F** clignoteront à l'affichage.
3. Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).
4. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche). **CONV.ROAST** et une température de 100°F s'affichent. Au fur et à mesure du préchauffage, la température augmente par incréments de 5 degrés. Lorsque le four atteint la température désirée, le four émet un signal sonore et la lumière du four clignotera. L'affichage donnera la température de **350°F** convertie automatiquement, **CONV. ROAST** et l'icône du ventilateur.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre) pour annuler cette fonction à tout moment.



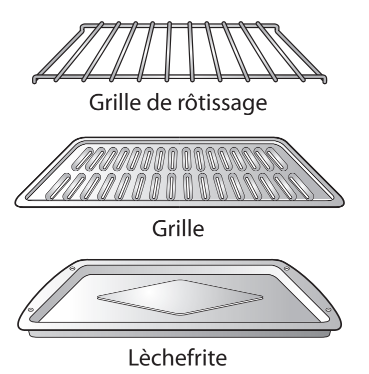
REMARQUE

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.
- L'air du ventilateur sera chaud lorsque le four est en marche, et ce, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Consignes d'utilisation de la grille de rôtissage

Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille avec la grille de rôtissage. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage permet la circulation de la chaleur autour de la viande.

1. Placez la grille du four sur la position la plus basse ou celle juste au-dessus.
2. Placez la grille dans la lèchefrite. La grille de rôtissage se place sur la grille permettant à l'air chaud de circuler sous les aliments pour une cuisson uniforme. Cela permet également aux aliments de dorer sur le dessous. Assurez-vous que la grille de rôtissage repose correctement sur la grille de la lèchefrite.
N'utilisez PAS la lèchefrite sans la grille. NE couvrez PAS la grille de papier aluminium.
3. Placez les aliments (gras sur le dessus) sur la grille de rôtissage.
4. Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille de rôtissage

Grille

Lèchefrite



MISE EN GARDE

- **N'UTILISEZ la grille de rôtissage pour les cuissons au grilloir.** Ceci empêchera la nourriture de toucher l'élément du grilloir et préviendra les projections de graisse.
- N'UTILISEZ PAS le gril lèchefrite sans la grille.
- NE couvrez PAS la grille de papier d'aluminium.
- Placez la nourriture (le gras vers le haut) sur la grille de rôtissage.

HEALTHIER ROAST (Rôtissage plus sain) (Sur certains modèles)

La fonction Rôtissage plus sain est conçue pour diminuer le gras des viandes et des volailles.
La fonction de rôtissage plus sain peut réduire jusqu'à 20 % de gras comparé au rôtissage conventionnel. La réduction de matières grasses peut varier suivant le type et le morceau de viande. Les résultats des essais sont basés sur des rôtis de boeuf et ont été effectués par un organisme certifié. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. Le système de chauffage du rôtissage plus sain cuit les aliments de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Un temps de cuisson supplémentaire est parfois nécessaire avec cette fonction.
Il est préférable d'utiliser la sonde thermique dans ce mode. (Se référer au Guide de Rôtissage plus Sain)



REMARQUE

PROBE (Sonde) clignote à l'écran lorsque la sonde thermique est branchée dans la prise.

Réglage de la fonction RÔTI SANTÉ : (exemple pour le bœuf avec température de la sonde à 60 °C [140 °F]) :

1. Avant d'utiliser cette fonction, insérez la sonde thermique dans la viande ou la volaille.
2. Appuyez sur **Healthier Roast** (Rôtissage plus sain).
3. Sélectionnez dans le menu **Healthier Roast** (Rôtissage plus sain), boeuf, porc, agneau, poulet ou dinde.
4. Réglez la température de la sonde. (Touche **1, 4** et **0**.)
5. Appuyez sur **START** (Mise en marche) pour lancer cette fonction. L'écran affichera la température actuelle de la sonde.
6. Lorsque la température de la sonde thermique atteint la température préréglée, le rôtissage est terminé. Le four émettra un bip sonore et **End of Cycle** s'affichera à l'écran. Vous entendrez le bip sonore toutes les minutes, jusqu'à ce que vous appuyez sur **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

REMARQUE

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande. Ceci est normal.
- L'air du ventilateur sera chaud lorsque le four est en marche, et ce, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite collectera le jus de viande et évitera les éclaboussures de graisse.
Appuyez sur **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre) pour annuler HEALTHIER ROAST (Rôtissage plus sain) à tout moment.

Guide pour un rôtissage plus sain

Menu	Température de la sonde	
	Gamme de température	Température par défaut
1. Bœuf	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Porc	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Agneau	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Poulet	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Dinde	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

GRILLAGE

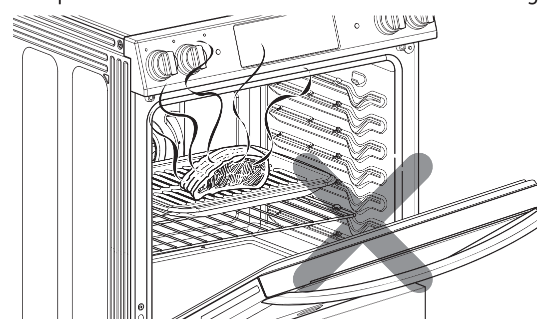
La fonction Grillage utilise une chaleur intense provenant de l'élément chauffant supérieur pour cuire la nourriture. La fonction GRILLAGE fonctionne mieux pour les coupes de viandes tendres, le poisson et les légumes tranchés fins.

 REMARQUE

- Votre four est conçu pour griller avec la PORTE FERMÉE.
- La sonde thermique ne peut être utilisée dans ce mode.

Avant d'utiliser le gril

1. Placez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
2. Suivez les conseils de positionnement des grilles dans le Guide d'Utilisation du Gril.
3. La porte du four doit être fermée lors de l'utilisation du gril.



 REMARQUE

Si la porte du four est ouverte, le panneau de commande affiche immédiatement «Fermez la porte pour continuer à utiliser le gril». Vous entendrez un bip d'avertissement toutes les 15 secondes jusqu'à ce que la porte soit fermée.

Réglage de la fonction GRIL

1. Appuyez une fois sur la touche **BROIL** (Gril) pour une chaleur élevée, **Hi** Broil, ou deux fois pour une chaleur plus basse, **Lo** Broil.
2. Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche). Le four amorce la cuisson par gril.
3. Faites griller la nourriture d'un côté jusqu'à ce qu'elle soit grillée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'elle soit grillée.
4. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre) pour annuler le gril à tout moment.

 REMARQUE

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.

Fumée

En raison de la chaleur intense associée au grillage, il est normal de voir de la fumée durant le processus de cuisson. Cette fumée est un sous-produit naturel de grillage et ne devrait pas vous inquiéter. Si vous n'arrivez pas à tolérer la quantité de fumée qui se dégage, utilisez les conseils suivants pour réduire la quantité de fumée dans votre four.

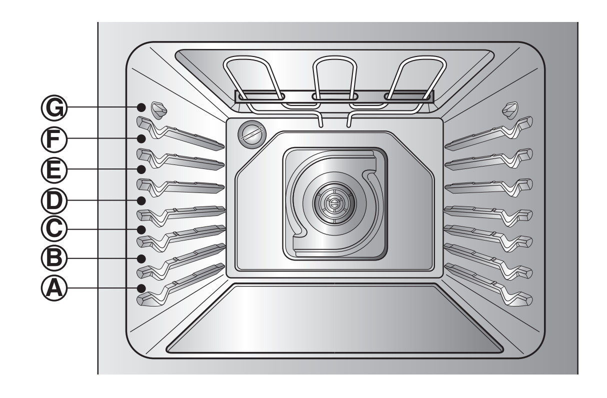
1. Utilisez toujours un gril lèche-frite. N'utilisez pas des poêles à sauter les aliments ou des plaques à pâtisserie régulières pour des raisons de sécurité.
2. N'utilisez JAMAIS un gril lèche-frite qui n'est pas bien nettoyé et qui n'est pas à la température de la pièce au début de la cuisson.
3. Faites TOUJOURS fonctionner votre système de ventilation de la surface de cuisson ou la hotte à évacuation durant le grillage.
4. Gardez l'intérieur de votre four aussi propre que possible. Les résidus de débris accumulés d'anciens repas peuvent brûler ou prendre feu.
5. Évitez les marinades grasses et les glaçages sucrés. Ces deux types de nourriture augmenteront la quantité de fumée. Si vous voulez utiliser du glaçage, appliquez-le à la fin de la cuisson.
6. Si une importante quantité de fumée se dégage à cause de l'un des aliments, pensez à :
   - Baisser le grilloir pour le mettre au réglage LO (Bas).
   - Baisser la position de la grille pour cuire la nourriture le plus loin possible du grilloir.
   - Utiliser le réglage de HI broil (grillage élevé) pour obtenir le degré de grillage désiré, et baissez ensuite l'intensité en changeant le réglage à LO broil (grillage bas) ou à BAKE (CUISSON AU FOUR).
7. Comme règle générale, les coupes de viande et de poisson plus grasses produiront plus de fumée que les morceaux moins gras.
8. Respectez les réglages de grillage recommandés et les directives de cuisson indiqués dans le tableau de la page suivante dans la mesure du possible.

 MISE EN GARDE

- **En cas d'incendie dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.**
- **NE versez PAS d'eau ou de farine sur le feu.**
  - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.
- **N'utilisez PAS la lèchefrite sans la grille.**
- **NE couvrez pas la grille de papier aluminium.**

GUIDE DE GRILLAGE

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de cuisson affectent les temps de grillage. Ce guide est basé sur des viandes sortant du réfrigérateur. Pour de meilleurs résultats, utilisez un récipient prévu pour ce type de cuisson (voir Fig.1).



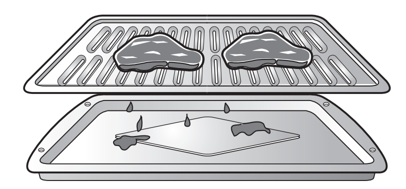




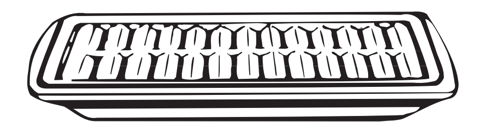
Fig.1

Tableau de Grillage

Aliment	Quantité et/ou Épaisseur	Position de la grille	Premier Côté (min.)	Deuxième Côté (min.)	Remarques
Bœuf Haché Bien Cuit	1 lb. (4 galettes) ½ à ¾ po d'épaisseur	F	7–9	3–5	Espacer uniformément. Jusqu'à 8 galettes peuvent être grillées à la fois.
Steaks Saignant A point Bien Cuit Saignant A point Bien Cuit	 1 po d'épaisseur 1 à 1½ lb. 1½ po d'épaisseur 2 à 2½ lb.	 F F F D D D	 6 7 8 10 12 14	 2–3 2–3 3–4 4–6 6–8 8–10	 Les steaks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de griller. La cuisson à la poêle est recommandée. Entailler le gras.
Poulet	Entier découpé 2 à 2½ lbs., sur la longueur 2 Escalopes	C C	20 20	6–8 6–10	Griller avec le côté peau contre la grille en premier.
Langoustes	2–4 10 à 12 oz. chaque	C	12–14	Do not turn over.	Couper le dos de la carapace. Ecarter. Enduire de beure fondu avant de griller, puis en milieu de cuisson.
Filets de Poisson	¼ à ½ po d'épaisseur	E	5	3–4	Manipuler et tourner avec soin. Enduire de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré.
Tranches de Jambon (précuites)	½ po d'épaisseur	D	5	3–5	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté pour des tranches de jambon d'épaisseur de 1½ po ou pour du jambon fumé.
Côtes de Porc Bien Cuites	2 (½ po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	E D	7 9–10	6–8 7–9	Entailler le gras.
Côtelettes d'Agneau A point Bien Cuites A point Bien Cuites	 2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz. 2 (1½ po d'épaisseur) environ 1 lb.	 E E E E	 6 8 11 13	 4–6 7–9 9 9–11	Entailler le gras.
Steaks de Saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	D D	8 9	3–4 4–6	Graisser le récipient. Enduire les steaks de beurre fondu.

Conseils pour la cuisson au grilloir

- Préchauffez le four pendant 5 à 7 minutes pour obtenir de meilleurs résultats.
- Enduisez le poisson et les volailles avec du beurre ou de l'huile pour éviter que les aliments n'accrochent.
- Utilisez toujours la lèchefrite et la grille fournies avec votre four. Ne couvrez pas la grille de papier aluminium.



La grille est conçue pour éviter les fumées et les éclaboussures en collectant les jus (graisses et huiles) s'écoulant des aliments dans la partie inférieure de la lèchefrite.
- Utilisez le gril sur Broil LO (à basse température) pour griller les aliments comme les volailles ou les tranches de viande épaisses qui doivent être cuites correctement sans être trop grillées.

Bœuf

- Vous devez toujours laisser les steaks et les côtelettes reposer cinq minutes avant de les couper et les manger. Ceci permet à la chaleur d'être distribuée uniformément à travers la nourriture et créé une viande plus tendre et plus juteuse.
- Pensez à enlever les morceaux épais de viande du réfrigérateur 30 minutes avant de les cuire. Ceci permettra de les cuire plus vite et de façon plus uniforme, et il y aura moins de fumée pendant le grillage. Veuillez noter que les temps de cuisson seront probablement plus courts que les temps indiqués dans le tableau de cuisson au grilloir.
- Pour les steaks ou côtelettes non désossés qui ont été émincés (toute la viande a été enlevée autour de l'os), enveloppez les sections exposées de l'os dans un papier d'aluminium pour réduire le brûlage.

Fruits de mer

- Lorsque vous grillez un poisson avec sa peau, utilisez toujours le réglage de grillage moyen et grillez toujours le côté de la peau en dernier.
- Les fruits de mer sont mieux consommés immédiatement après leur cuisson. Laisser reposer les fruits de mer après leur cuisson peut les rendre secs.
- Il est recommandé d'enduire une fine couche d'huile sur la surface du gril lèche-frite avant la cuisson afin que la nourriture ne colle pas notamment lorsque vous cuisinez du poisson et des fruits de mer. Vous pouvez utiliser aussi une légère couche de vaporisateur antiadhésif.

Légumes

- Enduisez les légumes d'une légère couche d'huile avant de les cuire pour améliorer leur brunissement.

FAVORITE (Favori)

La fonction FAVORITES (Favoris) est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages pour vos recettes préférées. Cette fonction peut stocker et rappeler jusqu'à 3 réglages. La fonction Favorite Setting (Réglage des Favoris) peut être utilisée avec les fonctions COOK time (Cuisson minutée). Cette fonction ne marche avec aucune autre fonction y compris la fonction START TIME (Heure de début de cuisson).

1. Placez les aliments dans le four.
2. Appuyez une fois sur **FAVORITE** (Favori) pour le Pain, deux fois pour la Viande et 3 fois pour le Poulet. Les températures par défaut s'afficheront et COOK (Cuisson) clignotera.

Catégorie	Sélection du favori	Température par défaut (peut être modifiée ou rappelée)	Fonction
1. Pain	Appuyez une fois sur FAVOURITE	375°F	BAKE (Cuisson)
2. Viande	Appuyez deux fois sur FAVOURITE	325°F	Convection Roast (Rôtissage par Convection)
3. Poulet	Appuyez trois fois sur FAVOURITE	350°F	Convection Roast (Rôtissage par Convection)

3. Utilisez le clavier **numérique** pour régler l'appareil à la température désirée. Cette température sera enregistrée et pourra être rappelée pour une prochaine utilisation.
4. Appuyez sur **START** (Mise en marche). La fin du préchauffage sera signalée par 3 bips lorsque le four atteindra la température programmée.

 REMARQUE

- Seule la température que vous avez sélectionnée sera enregistrée, pas la température de cuisson.
- En cas de modification de la température du four, la nouvelle température sera enregistrée.
- La température reste enregistrée après une panne de courant.

WARM (Maintien au Chaud)

Cette fonction conservera une température de four de 170 °F. La fonction WARM (RÉCHAUD) gardera la nourriture cuite chaude pendant 3 heures suivant la fin de sa cuisson. La fonction Réchaud peut être utilisée sans autres opérations de cuisson ou une fois la cuisson terminée après avoir utilisé les fonctions TIMED BAKE (CUISSON MINUTÉE) ou DELAYED TIMED BAKE (CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE).

Réglage de la fonction WARM (Maintien au chaud):

1. Appuyer sur la Touche **WARM** ou **WARM/PROOF** (A la haute temperature ou Resistant a la haute temperature) jusqu'à ce que "WARM" apparaîsse à l'écran.
2. Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche).
3. Pour éteindre la fonction Warm (Maintien au chaud), appuyez sur **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

Pour régler la fonction WARM (Maintien au chaud) après la cuisson minutée :

1. Réglez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser: **Minutée (cuisson par convection, ou rôtissage par convection) ou à départ différé (cuisson par convection, ou rôtissage par convection)**.
2. Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche).
3. Appuyez sur la Touche **WARM** ou **WARM/PROOF** (A la haute temperature ou Resistant a la haute temperature). Le mode COOK&WARM (Cuisson et maintien au chaud) est réglé pour se mettre automatiquement en marche à la fin de TIMED COOKING (Cuisson minutée) ou DELAYED TIMED COOKING (Cuisson différée).
4. Pour désactiver la fonction Cook & Warm (Cuisson et maintien au chaud), appuyez sur **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

LEVÉE

La fonction Proof (Levée) maintient un environnement chaud pour faciliter la levée des produits contenants des levures. Pour éviter d'abaisser la température du four et de prolonger le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement. Vérifier les pains assez tôt pour éviter qu'ils ne lèvent trop.

Avant la levée:

Placez la pâte couverte dans un plat dans le four sur la grille en position B ou C.

 REMARQUE

Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte avec une serviette ou un film plastique (il sera peut-être nécessaire de maintenir le film plastique sous le container pour éviter que le ventilateur du four ne le fasse s'envoler).

Réglage de la fonction PROOF (Levée):

1. Appuyez sur la Touche **PROOF** ou **WARM/PROOF** (Resistant ou Resistant a la haute temperature) jusqu'à ce que "PRF" apparaîsse à l'écran.
2. Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche). La fonction Proof (Levée) fournit automatiquement la température optimale pour faire lever la pâte, le réglage de la température n'est donc pas nécessaire.
3. Lorsque la levée est terminée, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

 REMARQUE

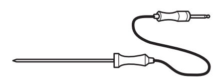
- N'utilisez pas le mode Levée pour réchauffer des aliments ou les maintenir chaud. La température de levée n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments à une température sûre. Utilisez la fonction Warm (Maintien au Chaud) pour garder les aliments chauds.
- La fonction Proof (levée) ne fonctionne par si la température du four est au-dessus de 125°F. L'écran affiche Oven is Hot (le four est chaud).

SONDE THERMIQUE (sur certains modèles)

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, des volailles et des ragouts. Elle ne doit pas être utilisée avec les fonctions Gril, Auto nettoyage, Maintien au Chaud et Levée. Veuillez toujours débrancher et retirer la sonde thermique avant de retirer les aliments du four. Avant utilisation, insérez la sonde dans la partie centrale la plus épaisse du morceau de viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine du poulet, toujours éloignée de la graisse et des os. Placez l'aliment dans le four puis branchez la sonde. Gardez la sonde la plus éloignée possible des sources de chaleur.

Réglage de la fonction de sonde thermique : (exemple pour un rôti à 190,6 °C [375 °F] avec température de la sonde de 71 °C [160 °F])

1. Insérez la sonde thermique dans la viande



2. Branchez la sonde thermique.

Méthode 1

3-1. Appuyez sur **PROBE**(Sonde thermique).

4-1. Réglez la température de la sonde (Touche **1, 6** et **0**).

5-1. Sélectionnez le mode de cuisson (ici touche **BAKE** (cuisson)).

6-1. Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).

Méthode 2

3-2. Sélectionnez le mode de cuisson (ici touche **BAKE** (cuisson)).

4-2. Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).

5-2. Réglez la température de la sonde (Touche **1, 6** et **0**).

7. Appuyez sur **START** (Mise en marche).

La température par défaut de la sonde thermique est de 15O°F (66°C), mais peut être modifiée à toutes températures entre 8O°F (27°C) et 21O°F (99°C). L'écran affichera la modification de la température de la sonde. Lorsque la température de la sonde thermique est éteinte automatiquement, **End of Cycle** (Fin de cycle) s'affiche à l'écran.

Pour modifier la température de la Meat Probe (sonde thermique) pendant la cuisson:

1. Appuyez sur **PROBE** (Sonde thermique).
2. Réglez la température de la sonde.
3. Appuyez sur **START** (Mise en marche).

Pour modifier la température du four pendant la cuisson:

1. Sélectionnez la fonction de cuisson. Appuyez sur **BAKE** (Cuisson).
2. Réglez la température du four.
3. Appuyez sur **START** (Mise en marche).

REMARQUE IMPORTANTE:

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre) pour annuler la sonde thermique à tout moment. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de l'insérer.



MISE EN GARDE

- **Utilisez toujours un gant de cuisinier pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS l'élément du grill.**
  - Le non-respect de ces règles peut entraîner des blessures corporelles sérieuses.
- **Pour éviter d'endommager la sonde thermique, N'utilisez PAS de pince pour retirer la sonde thermique.**
- **Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.**

Tableau de Températures Recommandées pour la sonde

Cuisson	Température de la sonde
Bœuf, Agneau et Veau	
Saignant	140°F (60°C)
Mi-saignant	145°F (63°C)
A point	160°F (71°C)
Bien Cuit	170°F (77°C)
Porc	
Bien Cuit	170°F (77°C)
Volaille	
Poitrine, Bien Cuite	170°F (77°C)
Cuisse, Bien Cuite	180°F (82°C)
Farce, Bien Cuite	165°F (74°C)

FRANÇAIS

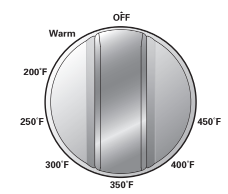
COMMANDES DU TIROIR- FOUR (Sur certains modèles)

UTILISATION DU TIROIR-FOUR

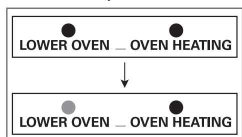
Le Tiroir-four est utilisé pour la cuisson d'aliment à des températures et des durées équivalentes à celles utilisées dans un four normal. Le tiroir-four est idéal pour la cuisson de pizzas, d'aliments congelés, de ragouts, de biscuits, de petits pains et de nombreux desserts.

Réglage de la fonction du four inférieur

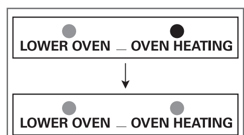
1. Appuyez sur le bouton approprié.
2. Faites tourner le bouton jusqu'au réglage désiré (entre **Warm** et **450°F**).



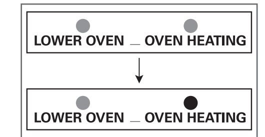
3. Lorsque le bouton est sur la position ON (marche), le témoin lumineux "**LOWER OVEN**" (Tiroir-four) s'allumera. Il restera allumé jusqu'à ce que le bouton de commande soit à nouveau mis sur la position OFF (Éteindre).



4. Le témoin lumineux "**OVEN HEATING**" (Chauffage du four) lorsque les éléments chauffants du four sont allumés. Les aliments peuvent continuer à cuire tant que le témoin lumineux est allumé.



5. Le préchauffage est terminé lorsque le témoin "**OVEN HEATING**" (Chauffage du four) est éteint.



 REMARQUE

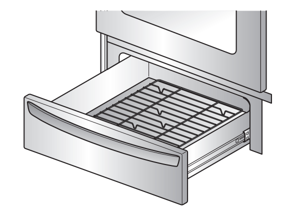
- Le Tiroir-four ne s'éteint pas automatiquement.
- La hauteur maximale des aliments dans le tiroir-four est de 10cm (4 po).
- Lorsque vous tournez le bouton de commande pour utiliser la fonction MAINTIEN AU CHAUD, assurez-vous que le signal de **OVEN HEATING** est allumé.
- En ouvrant la porte du four, vous perdez de l'énergie. Une ouverture répétée du four peut donner de mauvais résultats de cuisson.

Le Tiroir-four utilise moins d'énergie qu'un four standard. La durée de préchauffage est plus longue que pour un four standard. Laissez le four préchauffer pendant environ:

Température du tiroir-four:	Temps de préchauffage
Maintien au Chaud	10 Minutes
350°F	20 Minutes
425°F	30 Minutes

 MISE EN GARDE

- **Utilisez toujours la grille du tiroir lorsque vous utilisez le tiroir-four.**
  - Ceci laisse un espace entre le tiroir et les aliments.



- **Lorsque vous utilisez le tiroir-four pour la cuisson, utilisez toujours une feuille de cuisson ou un récipient à 4 bords surélevés.**
  - Ceci évitera que les aliments ne tombent dans le four.
- **Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisinier pour retirer les aliments du tiroir-four.**
  - Vous pouvez vous brûler avec les plats et les assiettes chaudes.
- **Ne placez pas d'aliments, de papier aluminium ou d'ustensiles de cuisson directement sur le fond du tiroir-four.**
  - Ceci peut endommager votre tiroir.
- **N'utilisez pas de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments.**
  - Le plastique peut fondre contre le tiroir ou les zones alentours et sera très difficile à nettoyer. Utilisez uniquement un couvercle ou du papier aluminium pouvant résister à la température de cuisson.
- **Ne mettez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir-four.**
- **Ne placez jamais de plastique, de papier, d'aliment en conserve ou de matériel combustible dans le tiroir-four.**
- **En cas d'incendie, laissez le tiroir fermé et éteignez le tiroir-four. Si le feu persiste, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.**
- **NE versez PAS d'eau ou de farine sur le feu.**
  - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYER LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE / CÉRAMIQUE



MISE EN GARDE

- N'utilisez PAS des tampons à récurer ou des chiffons de nettoyage abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de votre surface de cuisson.
- Pour votre propre sécurité, portez des gants de cuisine ou une poignée pendant que vous nettoyez la surface chaude de la surface de cuisson.

Utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes pourraient ne pas être aussi efficaces ou pourraient égratigner, endommager ou tacher la surface de cuisson.

Pour maintenir et protéger la surface de la surface de cuisson en verre, suivez ces étapes :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique. Ceci permet de protéger la surface et rendra le nettoyage plus facile.
2. Un usage quotidien d'un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique donnera à votre surface de cuisson une apparence de surface toute neuve.
3. Remuez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du produit de nettoyage directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout pour nettoyer la surface de cuisson en entier.
5. Rincez avec de l'eau et utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus du produit de nettoyage.

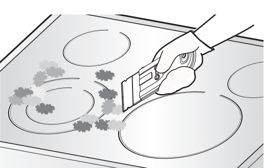


REMARQUE

NE chauffez PAS la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été très bien nettoyée.

Résidus brûlés

1. Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, enlevez tout dépôt de nourriture brûlée ou déversée de la surface de cuisson en verre/céramique à l'aide d'un grattoir à lame métallique approprié (similaire à un grattoir pour enlever la peinture d'un carreau de vitre — il n'endommagera pas la surface de cuisson décorée). Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° de la surface de cuisson.

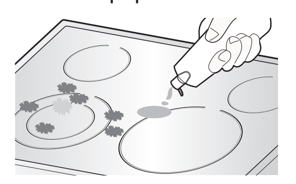




REMARQUE

- N'utilisez pas un une lame émoussée ou craquelée.
- Portez des gants de cuisine ou une poignée pendant que vous utilisez le grattoir métallique afin de prévenir les brûlures.

2. Une fois que la surface de cuisson a refroidi, appliquez quelques gouttes (environ la taille d'une pièce de dix cents) de produit de nettoyage approuvé sur chaque zone du brûleur et étalez la crème de nettoyage sur la surface de la surface de cuisson à l'aide d'un papier essuie-tout humide.





REMARQUE

Produits de nettoyage approuvés:
- Crème de nettoyage de surface de cuisson Weiman (www.weiman.com)
- Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
- Golden Ventures Cerama Bryte
- Vaporisateur de nettoyage de surface en verre 3 en 1 Easy-Off (www.easyoff.us).

3. Nettoyez avec de l'eau et essuyez la surface de la surface de cuisson avec un papier essuie-tout propre et sec. Entretien et nettoyage.



IMPORTANT:

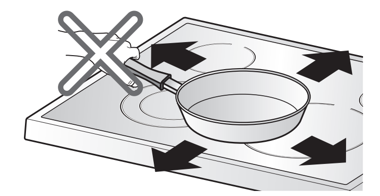
Si du sucre ou de la nourriture contenant du sucre (conserves de fruits, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbons, sirops, chocolat, etc.), du plastique ou du papier d'aluminium fondent sur la surface de cuisson, enlevez la matière fondue IMMÉDIATEMENT avec un grattoir à lame métallique (il n'endommagera pas la surface de cuisson décorée) pendant que la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter d'endommager la surface en verre-céramique. Pour votre propre sécurité, veuillez porter des gants de cuisine ou une poignée pendant que vous nettoyez la surface chaude de la surface de cuisson.

Marques de métal et égratignures

1. Faites attention à ne pas glisser les chaudrons et casseroles à travers la surface de cuisson. Ceci laissera des marques de métal sur la surface de la surface de cuisson. Pour faciliter le nettoyage de ces marques, utilisez un produit de nettoyage pour surface de cuisson en céramique et appliquez-le avec un chiffon de nettoyage pour surfaces de cuisson en céramique.
2. Si les chaudrons munis d'un mince revêtement d'aluminium ou de cuivre peuvent être utilisés pour chauffer les aliments à sec, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de chauffer de nouveau sinon elle pourrait demeurer permanente.

 MISE EN GARDE

Les batteries de cuisine qui ont un fond rugueux ou inégal peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.



- Ne glissez pas des articles en métal ou en verre à travers la surface de la surface de cuisson.
- N'utilisez pas une batterie de cuisine dont le fond contient une accumulation de saleté.

Joint de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint de la surface de cuisson autour des bords de verre, laissez dessus un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez avec des produits de nettoyage non abrasifs. Entretien et nettoyage.

AUTO-NETTOYAGE

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'autonettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal notamment si le four est très sale.

Durant l'auto-nettoyage, la cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'auto-nettoyage.

 MISE EN GARDE

- NE laissez PAS les jeunes enfants sans surveillance à proximité du four. Durant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.
- Si vous avez des oiseaux, déplacez-les vers une autre pièce bien ventilée. La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent durant le cycle d'auto-nettoyage de n'importe quelle cuisinière.
- NE COUVREZ PAS les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Ceci pourrait perturber la distribution de chaleur, produire de mauvais résultats de cuisson et causer des dommages permanents à l'intérieur du four (le papier d'aluminium fondera à la surface intérieure du four).
- NE FORCEZ PAS la porte à rester ouverte. Ceci peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper. Le four pourrait être encore TRÈS CHAUD.

Avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage :

- Enlevez les grilles du four, le gril léche-frite, la grille du grilloir, toute la batterie de cuisine, le papier d'aluminium ou tout autre matériel du four.
- La cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs émanant de l'auto-nettoyage.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lumière du four est éteinte.
- La lumière du four ne peut pas être allumée pendant que le cycle d'auto-nettoyage est en fonction. La lumière du four ne peut pas être allumée avant que la température du four n'ait refroidi en dessous de 500°F (260°C) suivant la fin du cycle d'auto-nettoyage.

Pendant le cycle autonettoyant, les éléments de la surface de cuisson et le tiroir inférieur du four ne peuvent être utilisés.



REMARQUE

- Enlevez les grilles du four et les accessoires avant de débuter le cycle d'auto-nettoyage.
- Si les grilles du four sont laissées dans la cavité du four durant le cycle d'auto-nettoyage, elles vont se décolorer et devenir plus difficiles à glisser pour les sortir et les replacer.
- Nettoyer le cadre du four et la porte avec de l'eau savonneuse. Rincez bien.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité. Le matériau de fibre de verre sur le joint d'étanchéité de la porte ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint d'étanchéité demeure intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.
- Essuyez tout déversement important dans le fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule électrique du four est en place et que la lumière du four est éteinte.

Réglage de la fonction Auto-Nettoyage

La fonction Auto-Nettoyage dispose de temps de cycle de 2, 3 ou 4 heures.

Guide de saleté de la fonction Auto-Nettoyage

Niveau saleté	Réglage du cycle	
	LSE3090ST	**LSE3092ST**
Cavité du four légèrement sale	3 heures	2 heures
Cavité du four moyennement sale	4 heures	3 heures
Cavité du four très sale	5 heures	4 heures

1. Enlevez toutes les grilles et accessoires du four.
2. Appuyez sur l e bouton **SELF CLEAN** (AUTONETTOYAGE). Le four est réglé par défaut au cycle d'auto-nettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'auto-nettoyage de trois heures ou trois fois pour un cycle d'auto-nettoyage de cinq heures.
3. Appuyez sur **START** (DÉMARRER).
4. Une fois que la fonction Auto-Nettoyage est activée, la porte du four se verrouillera automatiquement et l'icône de verrou s'affichera. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloquera automatiquement une fois que le four refroidit.



MISE EN GARDE

NE forcez PAS la porte du four à rester ouverte lorsque l'icône de verrou est affichée. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

Réglage de la fonction Auto-Nettoyage avec démarrage différé

1. Enlevez toutes les grilles et accessoires du four.
2. Appuyez sur le bouton **SELF CLEAN** (AUTO-NETTOYAGE). Le four est réglé par défaut au cycle d'auto-nettoyage de quatre heures recommandé pour un four moyennement sale. Appuyez deux fois pour un cycle d'auto-nettoyage de trois heures ou trois fois pour un cycle d'auto-nettoyage de cinq heures.
3. Appuyez sur le bouton **START TIME** (HEURE DE DÉMARRAGE).
4. Utilisez les boutons de nombres pour entrer l'heure du jour à laquelle vous aimeriez que l'Auto-Nettoyage commence.
5. Appuyez sur le bouton **START** (DÉMARRER).



REMARQUE

Il pourrait être nécessaire d'annuler ou d'interrompre le cycle d'auto-nettoyage en raison d'une fumée excessive ou d'un feu qui se produit dans le four. Pour annuler la fonction Auto-Nettoyage, appuyez sur le bouton **CLEAR OFF** (ANNULER).

Durant l'auto-nettoyage

- Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures extrêmement chaudes pour nettoyer la cavité du four. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est en fonction, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Ceci est normal notamment si le four est très sale.
- Au fur et à mesure que le four chauffe, vous pourriez entendre des bruits de pièces métalliques qui s'étirent et se contractent. Ceci est normal et n'endommagera pas votre four.
- NE forcez pas la porte du four à rester ouverte lorsque LOCKED (VERROUILLÉ) est affiché. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi. Forcer la porte à rester ouverte endommagera la porte.

 REMARQUE

- Le cycle d'auto-nettoyage ne peut pas être démarré si la fonction de Verrouillage du four est activée.
- Une fois que la fonction Auto-Nettoyage est activée, la porte du four se verrouillera automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le verrou se débloquera automatiquement.
- Une fois que la porte a été verrouillée, le voyant lumineux LOCKED (VERROUILLÉ) arrêtera de clignoter et restera allumé. Il faut attendre environ 15 secondes pour que le verrou de la porte du four s'enclenche.
- Si l'horloge de l'affichage est réglée à 12 heures (par défaut) l'Auto-Nettoyage différé ne peut jamais être réglé pour démarrer plus de 12 h en avance.

Après le cycle d'auto-nettoyage

- La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température ait refroidi.
- Vous pourriez voir des cendres de couleur blanche dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou un chiffon en laine d'acier rempli de savon une fois que le four refroidit. Si le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage, répétez le cycle.
- Si les grilles du four ont été laissées dans le four et ne glissent pas facilement après un cycle de nettoyage, essuyez les grilles ainsi que les supports des grilles avec une petite quantité d'huile végétale afin qu'ils glissent plus facilement.
- Des lignes fines pourraient apparaître dans la porcelaine, car celle-ci est passée à travers chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance. Entretien et nettoyage.

 REMARQUE

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande. Ceci est normal.
- L'air du ventilateur sera chaud lorsque le four est en marche, et ce, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Moulure peinte et décorative

Pour un nettoyage général, utilisez un chiffon avec de l'eau savonneuse chaude. Pour des saletés plus difficiles et une accumulation de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez le détergent pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas des produits à nettoyer abrasifs.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

Pour éviter les égratignures, n'utilisez pas des bourrures de laine d'acier.

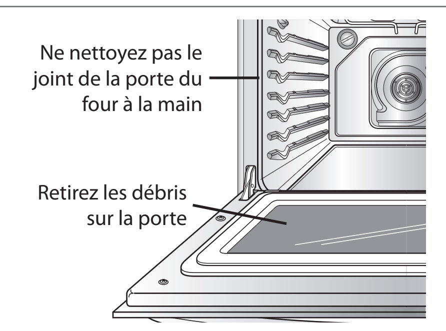
1. Placez une petite quantité de détergent pour appareil en acier inoxydable ou un produit à polir sur un chiffon humide ou un papier essuie-tout.
2. Nettoyez une petite surface, en frottant avec le grain d'acier inoxydable s'il y a lieu.
3. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon doux propre et sec.
4. Répétez au besoin.

Porte du four

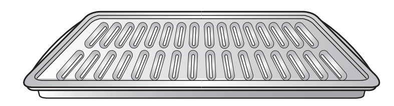
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four en profondeur. Rincez bien. N'immergez PAS la porte dans l'eau.
- Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour vitre sur la vitre extérieure de la porte du four. Ne vaporisez PAS de l'eau ou un produit de nettoyage pour vitre sur les évents de la porte.
- N'utilisez PAS des produits de nettoyage pour le four, des poudres de nettoyage ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.
- Ne nettoyez PAS le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint d'étanchéité de la porte du four est fait en matériau tissé, lequel est essentiel pour une bonne fermeture. Vous devriez faire attention à ne pas frotter, endommager ou enlever ce joint d'étanchéité.


MISE EN GARDE

N'utilisez pas des produits de nettoyage agressifs ou des matériaux de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ceci pourrait causer des dommages.



Gril lèche-frite et grille

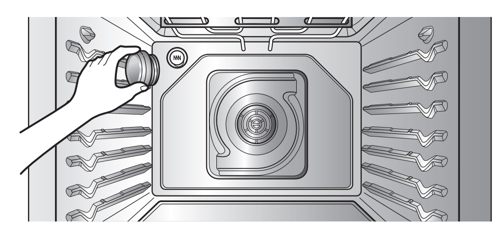


- Ne rangez aucun gril lèche-frite ou grille sale quelque part dans la cuisinière.
- Ne nettoyez pas le gril lèche-frite ou la grille en mode d'auto-nettoyage.
- Enlevez la gr i l le du plateau. Débar ras sez-vous soigneusement de la graisse qui se trouve dans le plateau et versez-la dans un contenant approprié.
- Lavez et rincez le gril lèche-frite et la grille avec de l'eau chaude et un chiffon à récurer en plastique rempli de savon.
- Si de la nourriture a brûlé dessus, vaporisez du produit de nettoyage sur la grille pendant qu'elle est chaude et couvrez-la de papiers essuie-tout humides ou d'un torchon à vaisselle. Le fait de tremper le plateau enlèvera les aliments brûlés incrustés.
- Le gril lèche-frite ainsi que la grille peuvent tous deux être nettoyés avec un produit de nettoyage pour four commercial ou peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

CHANGEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

La lumière du four est une ampoule de 40 watts standard. Elle s'allumera lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur le bouton **OVEN LIGHT** (LUMIÈRE DU FOUR) pour l'allumer ou l'éteindre.

1. Débranchez la cuisinière ou coupez le courant électrique.
2. Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour la retirer.
3. Tournez l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Insérez la nouvelle ampoule et tournez-la dans le sens horaire.
5. Insérez le couvercle de l'ampoule en verre tournez-la dans le sens horaire.
6. Branchez la cuisinière ou rebranchez le courant électrique.




AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et l'ampoule ont refroidi.
- Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

RETIRER ET REPLACER LA PORTE DE FOUR ET LE TIROIR

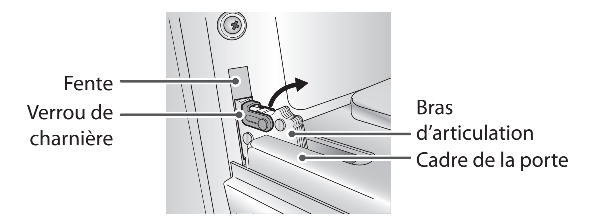


MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte.
- NE SOULEVEZ PAS la porte par la poignée.
- NE cognez PAS la vitre avec des chaudrons, casseroles ou tout autre objet.
- Égratigner, cogner, ou secouer la vitre pourrait affaiblir sa structure, causant un risque accru de cassure ultérieurement.

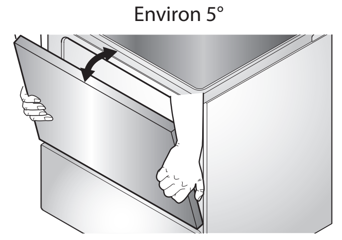
Retirer la porte du four

1. Ouvrez la porte complètement. Tirez sur les verrous de la charnière vers le cadre de la porte en position déverrouillée. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut être nécessaire.



Poussez les verrous de charnière pour déverrouiller

2. Tenez fermement les deux côtés de la porte vers le haut.
   Fermez la porte en position de retrait (environ cinq degrés).

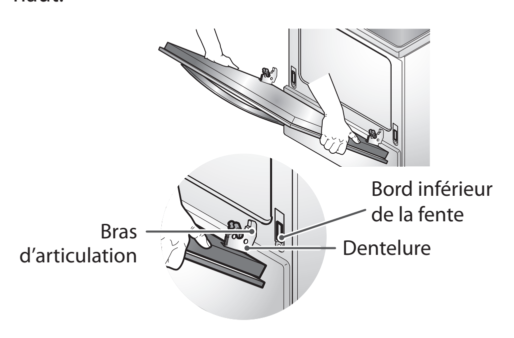


Position de retrait

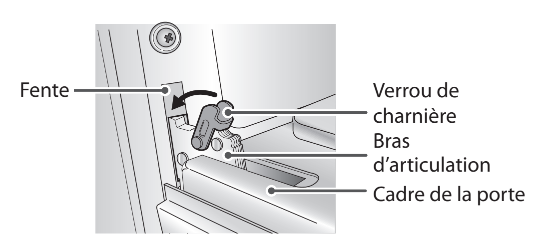
3. Soulevez la porte et tirez-la vers l’extérieur jusqu’à ce que le bras d’articulation se dégage de la fente. Posez la porte sur le sol.

Replacer la porte du four

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte vers le haut.



2. En maintenant la porte à un angle égal à celui de la position de retrait, fixez l’indentation du bras de la charnière sur le bord inférieur du logement de cette charnière. L’encoche du bras de la charnière doit être fixée complètement en bas du logement.



Poussez les verrous de charnière pour verrouiller

3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte ne s’ouvre pas complètement, l’indentation peut ne pas être convenablement fixée sur le bord inférieur du logement.

4. Appuyez sur les verrous contre le cadre avant de la cavité du four à position de verrou. Fermez la porte du four.

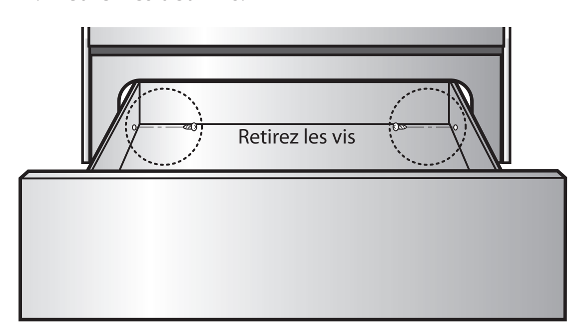
Retirer le tiroir


AVERTISSEMENT

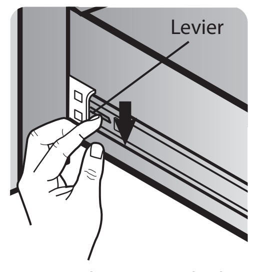
Déconnectez le courant électrique de la cuisinière à partir du fusible principal ou du panneau des disjoncteurs. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures corporelles graves, la mort ou un choc électrique.

La plupart du nettoyage peut être fait pendant que le tiroir est en place; toutefois, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus en profondeur est nécessaire. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer bien.

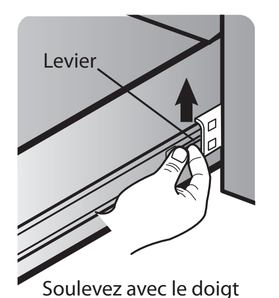
1. Ouvrez le tiroir complètement.
2. Retirez les deux vis.



3. Repérez le levier de patin sur chaque côté du tiroir. Appuyez sur le levier du patin de gauche et soulevez le levier du patin de droite.



Appuyez dessus avec le doigt



Soulevez avec le doigt

4. Retirez le tiroir du four.

Replacer le tiroir

1. Tirez les patins de roulement en avant des patins du châssis.
2. Alignez le patin sur chaque côté du tiroir avec les fentes de patin situées sur la cuisinière.
3. Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à ce que les leviers « s'enclenchent » (environ 2 pouces).
4. Poussez la porte du tiroir de nouveau pour fixer les patins en position.
5. Replacez les deux vis.

FAQ

Quels types de batteries de cuisine sont recommandés pour utilisation avec ma surface de cuisson?

- Les casseroles doivent avoir un fond plat et des côtés droits.
- Utilisez seulement des casseroles à grosse épaisseur
- La grandeur de la casserole doit correspondre à la quantité de nourriture à être préparée et à la grandeur de l'élément de surface.
- Utilisez des couvercles hermétiques
- Utilisez des woks à fond plat seulement.

Pourquoi les lettres « HS » apparaissent sur l'affichage de la surface de cuisson?

HS (Hot surface ou Surface chaude) s'affichera une fois que l'élément est éteint ou durant le cycle d'auto-nettoyage. L'indicateur HS restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 150°F (66°C) ou lorsque le cycle d'auto-nettoyage se termine.

Que signifient les lettres « PF » sur l'affichage?

« PF » signifie qu'il y a eu une panne de courant dans votre maison. Appuyez sur le bouton CLEAR/OFF (Annuler) pour annuler ce code. Vous pourriez devoir aussi réinitialiser l'heure sur l'affichage.

Est-ce normal d'entendre un bruit de cliquetis qui provient de l'arrière de mon four pendant que je l'utilise?

Cela est tout à fait normal. Le régulateur a des relais qui ouvrent et ferment durant la cuisson.

Durant la cuisson par convection, le ventilateur s'arrête lorsque j'ouvre la porte. Est-ce normal?

Cela est tout à fait normal. Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur de convection s'arrêtera jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Puis-je utiliser un papier d'aluminium pour recueillir les égouttements dans la cavité de mon four?

Non. Si du papier d'aluminium est placé au fond de la cavité du four, il brûlera et vous ne pourrez pas l'enlever. Le système chauffant du four est situé en dessous de la cavité du four et fournit une chaleur directe au fond de la cavité. Si vous avez déjà du papier d'aluminium brûlé au fond du four, ne vous inquiétez pas, car cela n'affectera pas sa performance.

Puis-je utiliser du papier d'aluminium sur les grilles?

Il n'est pas recommandé de placer du papier d'aluminium à l'intérieur de la cavité du four. L'utilisation de papier d'aluminium sur les grilles limitera la circulation d'air, ce qui pourrait entraîner de mauvais résultats de cuisson.

Puis-je laisser mes grilles dans le four pendant que le cycle d'auto-nettoyage fonctionne?

Non. Bien que cela n'endommage pas les grilles, celles-ci pourraient se décolorer et devenir difficiles à glisser à l'intérieur et extérieur du four. Enlevez tous les éléments qui se trouvent dans le four avant de débuter le cycle d'auto-nettoyage.

Que dois-je faire si mes grilles sont devenues collantes et difficiles à glisser dans et en dehors du four?

Avec le temps, les grilles pourraient devenir difficiles à glisser dans et en dehors du four. Appliquez une petite quantité d'huile d'olive sur les extrémités des grilles. Cela fonctionnera comme un lubrifiant pour faciliter le glissage.

Que devrais-je faire pour enlever les taches tenaces de ma surface de cuisson?

La surface de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation pour prévenir un maculage permanent. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sucre, comme de la sauce tomate, il est recommandé de nettoyer les taches alors que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez des mitaines de sécurité lorsque vous nettoyez pour prévenir les brûlures. Reportezvous à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE de ce manuel du propriétaire pour des instructions plus détaillées.

Devrais-je cuire au grilloir avec la porte ouverte ou fermée?

Votre cuisinière électrique est conçue pour le grillage à porte refermée.

Pourquoi les boutons de fonction ne fonctionnent-ils pas?

Assurez-vous que la cuisinière n'est pas en mode de Verrouillage du four. Le symbole de verrou 🔒 sera affiché si le mode de Verrouillage du four est activé. Pour désactiver la fonctionnalité de Verrouillage du four, appuyez sur le bouton **START** (DÉMARRER) et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Le déclic de déverrouillage se fera entendre, et DOOR LOCKED (PORTE VERROUILLÉE) s'affichera jusqu'à ce que les commandes soient débloquées.

Pourquoi l'heure clignote-t-elle?

Ceci signifie que le produit vient d'être branché ou qu'il y a eu une panne de courant. Afin d'arrêter le clignotement de l'heure, appuyez sur n'importe quelle touche et réinitialisez l'horloge le cas échéant.

AVANT DE FAIRE UNE DEMANDE DE SERVICE

Passez cette section de dépannage en revue avant d'effectuer un appel de service.
Cette section contient les problèmes courants qui ne résultent pas d'un vice de matière ou de fabrication de votre appareil.

<table>
<tr><th>Problème</th><th>Causes Possibles / Solutions</th></tr>
<tr><td>La cuisinière n'est pas de niveau.</td><td>• Mauvaise installation. Placez la grille du four sur la position centrale. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.
• Assurez-vous que le sol est de niveau, suffisamment solide et stable pour supporter la cuisinière.
• Si le sol est incliné ou déformé, contactez un charpentier pour corriger le problème.
• L'alignement des placards de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont de niveau et qu'il y a suffisamment d'espace pour la cuisinière.</td></tr>
<tr><td>La cuisinière ne se déplace pas facilement. L'appareil doit rester accessible pour le technicien.</td><td>• Les placards ne sont pas d'équerre ou sont trop serrés. Contactez le constructeur ou l'installateur pour rendre la cuisinière accessible.
• Le tapis empêche le déplacement de la cuisinière. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace pour que vous puissiez soulever la cuisinière par-dessus le tapis.</td></tr>
<tr><td>Les commandes du four émettent un bip et affiche un code d'erreur F.</td><td>• La commande électronique a détecté une erreur. Appuyez sur CLEAR/OFF (Annuler/Éteindre) pour éliminer le code et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si le problème revient, notez le numéro de l'erreur. Appuyez sur CLEAR/OFF (Annuler/Éteindre) et appelez un technicien.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Court-circuit du clavier</td></tr>
<tr><td>F-10</td><td>Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>Aucun chauffage</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez vite.</td><td>• Ustensiles de cuisine pas adaptés.
- Utilisez des ustensiles à fond plat et du même diamètre que l'élément utilisé.
• À certains endroits, la puissance du courant (tension) peut être faible.
- Couvrez l'ustensile de cuisine jusqu'à obtention de la chaleur souhaitée.</td></tr>
<tr><td>Les éléments chauffants ne fonctionnent pas bien.</td><td>• Un fusible est peut être grillé ou le disjoncteur déclenché.
- Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
• Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.
- Assurez-vous que la commande est utilisée pour l'élément que vous souhaitez utiliser.</td></tr>
<tr><td>L'élément chauffant cesse de luire quand on passe à un réglage plus bas</td><td>• Ceci est normal. L'élément est toujours allumé et chaud.</td></tr>
<tr><td>Zones de décoloration sur la table de cuisson</td><td>• Des déversements n'ont pas été nettoyés avant l'utilisation suivante.
- Référez-vous à la section Entretien de la table de cuisson.
• Surface chaude avec un modèle de table de cuisson de couleur pâle.
- Ceci est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et devrait disparaitre une fois la surface refroidie.</td></tr>
<tr><td>Les éléments s'allument et s'éteignent à intervalles réguliers</td><td>• Ceci est normal.
- L'élément s'allume et s'éteint continuellement pour maintenir le niveau de chaleur réglé.</td></tr>
</table>

Problème	Causes Possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas	• La fiche la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. - Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension correctement branchée à la terre. • Un fusible est peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. - Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Les commandes du four sont mal réglées. - Lisez la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. - Laissez le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
L'appareil ne fonctionne pas.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien connecté dans la prise de courant. Vérifiez le disjoncteur. • Le câblage de service n'est pas complet. Contactez votre agent de service pour une assistance. • Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Contactez votre compagnie électrique locale pour vérifier le service.
Les commandes du four affichent « PF ».	• PF s'affiche chaque fois que l'alimentation électrique de la cuisinière a été interrompue. Pour éliminer le message PF, appuyez sur CLEAR/OFF (Annuler/Eteindre) et assurez-vous de remettre l'horloge à l'heure.
La lampe du four ne fonctionne pas.	• Remplacez ou resserrez l'ampoule. Référez-vous à la section Remplacer la lumière du four de ce manuel.
Fumée excessive pendant le grillage.	• La commande n'est pas bien réglée. Suivez les consignes dans la section **Réglages des Commandes du Four**. • La viande est trop près des éléments chauffants. Repositionnez la grille pour assurer un espace approprié entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour le grillage. • La viande n'est pas préparée correctement. Retirez le gras en excédent. Découpez les bords gras pour éviter le recroquevillement. • Le plateau de la lèchefrite est à l'envers empêchant la graisse de s'évacuer. Placez toujours une grille dans la lèchefrite, rainures vers le haut et fente vers le bas pour permettre à la graisse de s'évacuer vers le bas. • Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est requis si vous utilisez souvent le grill. La graisse ancienne et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	• Les commandes du four sont mal réglées. - Lisez la section sur **l'utilisation du four**. • La position de la grille est incorrecte ou la grille n'est pas de niveau. - Lisez la section sur **l'utilisation du four**. • Les récipients de cuisson sont incorrects ou sont de la mauvaise taille. - Lisez la section sur **l'utilisation du four**. • Le capteur du four a besoin d'être réglé. - Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Les aliments ne grillent pas bien	• Les commandes du four sont mal réglées. - Assurez-vous d'avoir appuyer sur la touche **BROIL** (Grillage). • Utilisation de la mauvaise position de grille. - Référez-vous au **Guide de Grillage** en page 29. • Le plat de cuisson n'est pas adapté au grillage. - Utilisez la lèchefrite et la grille fournies avec votre cuisinière.

Problème	Causes Possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas bien.	• Une feuille d'aluminium sur la lèchefrite et la grille n'est pas positionnée et fendue correctement. - Lisez la section sur **l'utilisation du four**. • À certains endroits, la puissance du courant (tension) peut être faible. - Préchauffez l'élément pour le grillage pendant 5 à 7 minutes. - Référez-vous au **Guide de Grillage** en page 29.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	• Le capteur du four a besoin d'être réglé. - Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson	• Des particules comme du sel ou du sel entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des rayures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant utilisation. De petites éraflures n'affectent pas la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps. • Un produit nettoyant non adapté aux surfaces de cuisson en vitrocéramique a été utilisé. Consultez le paragraphe « **Nettoyage de la Surface de Cuisson** » dans la section ENTRETIEN page 34. • Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat.
Marques métalliques	• Frottement d'ustensiles métalliques contre la surface de cuisson. Ne faites pas glisser les ustensiles métalliques sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour les surfaces en vitrocéramique pour éliminer les marques. Consultez le paragraphe « **Nettoyage de la Surface de Cuisson** » dans la section ENTRETIEN page 34.
Marques ou points bruns	• Débordements cuits sur la surface. Utilisez un grattoir pour éliminer les salissures. Consultez le paragraphe « **Nettoyage de la Surface de Cuisson** » dans la section ENTRETIEN page 34.
Zones de décoloration avec un reflet métallique	• Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Utilisez une crème nettoyante pour les surfaces en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond propre et sec.
Le four ne s'autonettoie pas	• La température du four est trop élevée pour lancer un cycle d'auto nettoyage. - Laisser la cuisinière refroidir et programmer à nouveau la fonction. • Commandes du four mal réglées. - Voir la section sur **l'auto nettoyage** du four. • Un cycle d'auto nettoyage ne peut être lancé si la fonction de déverrouillage du four est active.
Bruits de craquement ou d'éclatement	• Le bruit provient du métal qui chauffe et refroidi pendant la cuisson et le auto nettoyage. - Ceci est normal.
Bruit de ventilateur	• Le ventilateur de convection s'allume et s'éteint automatiquement. - Ceci est normal.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Appliquez une petite quantité d'huile sur de l'essuie-tout et essuyez les bords de la grille.
Le ventilateur de convection s'arrête	• Le ventilateur de convection s'arrête au cours d'un cycle de cuisson par convection. - Ceci est normal et permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière mais d'un fonctionnement normal.

Problème	Causes Possibles / Solutions
Fumée excessive pendant un cycle d'auto nettoyage	• Saleté excessive. - Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF**. Ouvrir la fenêtre pour évacuer la fumée de la pièce. Patienter jusqu'à l'annulation du mode d'auto nettoyage Essuyer la saleté excessive et relancer le nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'autonettoyage	• Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto nettoyage	• Commandes du four mal réglées. - Voir la section sur l'auto nettoyage. • Le four s'est fortement sali. - Nettoyer les salissures importantes avant de lancer le cycle d'auto nettoyage. En cas de four très sale, il peut être est nécessaire de renouveler l'auto nettoyage ou de prolonger le cycle.
CLEAN et DOOR clignotent à l'écran	• Le cycle d'auto nettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. - Fermer la porte du four.
LOCKED s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé au-dessous de la température de verrouillage. - Appuyer sur la touche **CLEAR/OFF** Laisser le four refroidir.
Odeur de brûlé ou de gras émanant de l'aération	• C'est un phénomène normal dans un four neuf qui s'atténuera avec le temps. - Pour accélérer le processus, lancer un cycle d'auto nettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section sur **l'auto nettoyage**.
Les grilles du four glissent difficilement	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées lors d'un cycle d'auto nettoyage. - Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur une feuille d'essuie-tout et essuyer les bords des grilles.
La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'autonettoyage	• L'intérieur du four est encore chaud. Patienter environ une heure pour que le four refroidisse après un cycle d'auto nettoyage. La porte peut être ouverte lorsque l'indicateur LOCK ne s'affiche plus. • La commande et la porte peuvent être verrouillées.
De l'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur s'échappe de l'aération	• Cela est normal lors de la cuisson d'aliments à niveau élevé d'humidité. • Trop d'eau a été utilisée lors du nettoyage de la vitre.

LG ELECTRONICS CANADA, INC. GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG – CANADA

GARANTIE: Si votre four électrique LG (le «produit») s'avère défectueux en raison d 'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque: Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Pièces et main-d'oeuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Un (1) an à compter de la date d'achat initiale

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

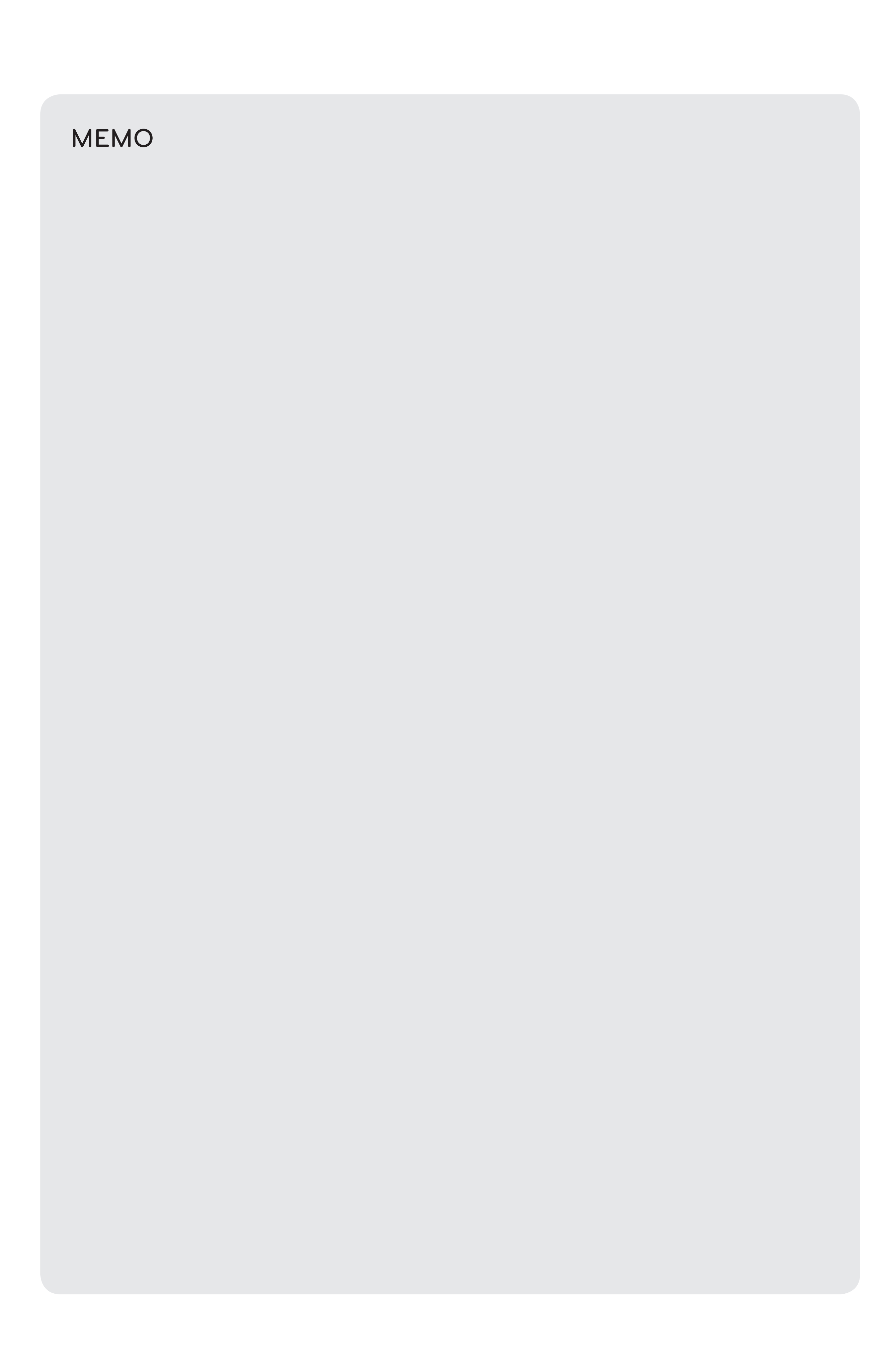
La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT:

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :	**Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :**
Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.ca	**Renseignements sur l'enregistrement du produit :** **Modèle:** **Numéro de série :** **Date d'achat :**


MEMO



LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA, Consumer User
1-888-865-3026	USA, Commercial User
1-888-542-2623	CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico